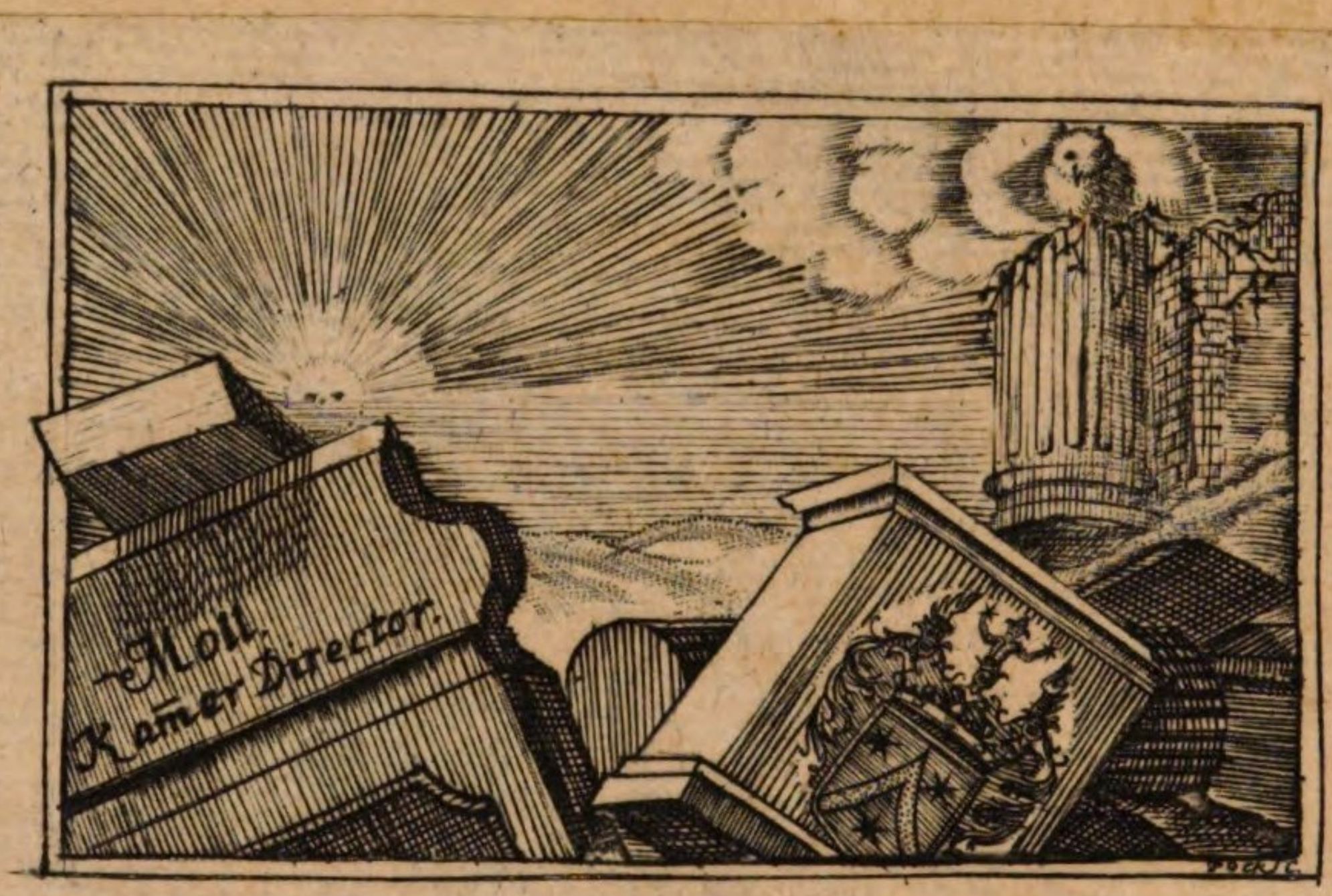
Occon.
111
1321.

Dec. 1321 m



Ex donat. Molliana.

Beyträge
zur
Branntweinbrennerey;
in Briefen
an den
Herrn Berg-Commissair Westrumb
über dessen
Bemerkungen und Vorschläge für Branntweinbrenner.

Von

Neuenhahn dem jüngern,

Kaufmann in Nordhausen, der Rußisch-Kayserl. freyen ökonom. Societät zu St. Petersburg correspondirendem Mitglied; wie auch der Churfürstl. Sächs. ökonom. Societät zu Leipzig, und der Königl. Großbritann. Landwirthschafts-Gesellschaft zu Celle Ehren-Mitglied.

Erfurt, 1793
bey Georg Adam Keyser.

Bayerische Staatsbibliothek München

Bibliothek
Universitätsmedizin
Berlin

Über

Gehirnerschütterung

und

Gehirnquetschung

An das ökonomische Publikum.

Die Veranlassung zu dieser kleinen Schrift gaben mir des Herrn Berg-Commissair Westrumb Vorschläge und Bemerkungen für Branntweinbrenner. Von einem Mann, der im chemischen Fache so berühmt ist, konnte ich nichts alltägliches erwarten. Allein meine Erwartung ward getäuscht, ich fand nicht das, was ich hoffte. Ich fand Grundsätze, die den meinigen widersprachen, und ich hielt es für Pflicht, diesen öffentlich zu widersprechen, um schädlichen Folgen vorzubeugen, die eine blinde Befolgung jener Grundsätze würde veranlaßt haben. Dies ist keine Herabwürdigung des Mannes, der uns schon mit so mancher vortreflichen Schrift aus seinem

Hauptfach beschenkte; aber er selbst muß es fühlen, daß er sich jezt in ein Fach wagte, in dem Theorie allein ganz unwirksam ist; er schrieb oder bauete auf die Erfahrung seiner Freunde, und lieh ihnen nicht den scharfen Gesichtspunct, den auf richtige Theorie gegründeten Beobachtungsgeist, mit denen er selbst seine Versuche würde beobachtet haben. Aus diesem Grunde darf und wird es den Herrn Berg-Commissair nicht beleidigen, wenn ich ihn hier zum Besten meiner ökonomischen Mitbürger, öffentlich wiederlege. Wäre das, so würde es mich gereuen, aber es würde mich doch immer erinnern, daß ich Wahrheiten zu sagen hatte, die ich nicht verschweigen durfte.

Nordhausen, den 25ten Junii 1793.

Der Verfasser.

Erster Brief.

Hochedelgebohrner,

Hochgeehrtester Herr Berg-Commissair!

Sie haben das ökonomische Publikum mit einer Abhandlung beschenkt, betittelt: Bemerkungen und Vorschläge für Branntweinbrenner. Ich habe sie gelesen, zweymal gelesen, und mich gefreuet, einen Mann an der Verbesserung eines Nahrungszweiges arbeiten zu sehen, der im chemischen Fach so sehr berühmt ist, und von dem so viel zu erwarten war. Sie selbst, sagen Sie, hätten keine Branntweinbrennerey, aber Ihre Vorschläge und Anleitungen wären dennoch nicht etwa bloßes und gut gemeintes Raisonnement, eines sich weise dünkenden Reformators: sondern sie wären aus dem Kreise einer zwölfjährigen Erfahrung mehrerer Ihrer Freunde, die Branntweinbrennereyen besäßen, geschöpft, und gründeten sich auf Versuche und Beobachtungen.

Schade, daß Sie dieses selbst gestehen müssen! und was gäbe ich darum, wenn Sie selbst eine Branntweinbrennerey besäßen, und so selbst

Ihre Theorien und Hypothesen hätten erproben können! Dann, ich bin es fest überzeugt, würden Sie manche derselben keineswegs Ihren Absichten entsprechend gefunden, und sie zurückbehalten haben; dagegen aber vielleicht durch eigene Versuche und mit Beyhülfe Ihrer chemischen Kenntnisse, auf manche andere wichtige Entdeckung gefallen seyn.

Diese meine Aeusserung erregt freylich den Gedanken meines Verdachts wider die Erfahrungen Ihrer Freunde, und warum soll ich diesen bergen? waren es Nordhäuser, Quedlinburger Branntweinbrenner, die Ihre Vorschläge und Anleitungen versuchten, wie weit würde deren Resultat von jenen ihrem entfernt geblieben seyn! Dies ist nicht Eigenliebe für unsere und die Quedlinburger Brennereyen, es ist Wahrheit; und selbst Ihre Abhandlung beweiset an mehrern Stellen, wie ich in der Folge darthun werde, daß ihre Freunde noch lange nicht dahin sind, wohin wir und die Quedlinburger, auch wohl vielleicht noch einige andere, gekommen sind. Ich suche auf keinen Fall Ihre Freunde hierdurch zu beleidigen. Diese Männer können brav seyn, und sie verdienen schon deshalb Dank, daß sie sichs haben angelegen seyn lassen, durch gewagte Versuche Ihrer Vorschläge, den gemeinen Weg durch einen bessern zu betreten: allein was können Versuche bewürken, wo das Ganze keinen gehörigen Grund hat! wo man das Gewerbe selbst noch nicht zu einen gewissen Grad der Vollkommenheit

heit gebracht hat! Ich beweise das in der Folge durch Ihre eigene Angaben und Bestimmung, wieviel Ihre Freunde aus dem Getreide an Branntwein erhalten, denn selbst mit allen Ihren Verbesserungen des Helms, auch in Verbindung Ihres Kühlhuts, erhalten Ihre Freunde nicht so viel Branntwein, als wir mit unsern altmodigen Helmen, die Ihnen so verächtlich sind.

Sie werden mir erlauben, mein werther Herr Berg Commissair, Ihren ganzen Tractat in folgenden Briefen zu beleuchten. Keine Beleidigung! Denn ich schätze Sie als geschickten Mann, der seinen Metier Ehre macht. Bloß Wahrheit, und der Wunsch, daß das ökonomische Publikum durch meine Einwendungen gewinne, wird meine Feder führen. Aber vergessen Sie nicht, daß ich nicht blos als Theoretiker, sondern hauptsächlich als Practiker schreibe, und daß ich nichts behaupten werde, darüber ich nicht selbst Erfahrung habe.

Ich bin mit vieler Hochachtung

Ihr

Nordhausen, den 16ten Junii 1793. ergebener Diener Neuenhahn d. j.

Zweyter Brief.

P. P.

Die erste Abtheilung Ihres Tractats enthält eine Anweisung, wie man die Bierhefen zu An-

stellung des Branntweingutes entbehren könne.
Allerdings ist es andem, daß manche Branntweinbrennerey durch Mangel an Bierhefe in große Verlegenheit kommt, und daß nur eine gute künstliche Hefe sie daraus reissen kann. Aber nicht blos der Mangel an Bierhefe, sondern der große Betrug, indem durch einige Auffrischung schwacher, oder alter, saurer Bierhefe, dem Branntweinbrenner großer Schade wiederfährt, macht es oft nothwendig, die künstlichen Mittel zu ergreifen. In diesem Fall befinden wir uns hier in Nordhausen. Wir haben zwar selten Mangel an Bierhefen, und wegen unserer starken Bierbrauereyen können wir diese täglich haben; aber dennoch würde sie zu unsern mehr als hundert täglich im Gange seyenden Blasen, nicht hinreichend seyn, wofern nicht immerfort damit handelnde sogenannte Hefenleute, sie uns Karnweise, so wohl in Fässern, als trocken in Säcken, welche man Preßhefe nennt, aus der Gegend Erfurt, Weimar, Koburg, und aus dem Reich, in einen sehr billigen Preiß zuführten. Ohnerachtet es uns also an Bierhefe selten fehlet, so verfertiget sich ein großer Theil unserer Branntweinbrenner dennoch täglich seine Hefe selbst; und läuft dadurch keine Gefahr, mit schwacher, oder alter, saurer Bierhefe, betrogen zu werden.

Sie haben in Ihrem Tractat zwey künstliche Gährungsmittel empfohlen, und da Sie von deren Güte überzeugt zu seyn scheinen, so wird es Ihnen nicht unangenehm seyn, daß ich

sie beyde hier wiederhole, um sie auch denen Freunden, die diese meine Briefe lesen, aber Ihre Abhandlung nicht besitzen, bekannt zu machen. Ich will Sie selbst reden lassen:

"Angenommen, daß die Büdde, die angestellt werden soll, das Gut von 660 Pf. "Cöllnisch, oder 16 ½ Himpten (der Himpten "zu 40 Pfund gerechnet, in guten Jahren "pflegt er 46 Pfund zu wiegen) Calenbergische Maaße Getraide enthält, und am "folgenden Tage, Morgens um 8 Uhr angestellt, oder mit der Hefe vermischt werden "muß. Alsdenn werden des Abends um "5 oder 6 Uhr, ein und ein halbes bis zwey "Pfund Weizenmehl, (man kann statt des "Weizenmehls, auch Mehl von Weizen- "oder Gerstenluft-Malze nehmen, und man "wird noch bessere Hefen erhalten; auch kann "man etwa 1 bis 2 Loth Pottasche zusetzen. "Dies ist aber nicht immer, sondern nur "dann erforderlich, wenn die Luft kalt und "die Mischung nicht gut gähren will.) mit "kaltem Wasser zu einem dicklichen Breye "angerührt. Diesen Brey verdünnt man "darauf mit fast kochend heißem Wasser (180° "Fahrh. warm), so weit, daß er die Dicke "guter Ober- oder Spundhefen hat. Man "lasse ihn nun erkalten, bis man die Hand "hineinstecken kann, ohne sie zu verbrennen (75° bis 85° nach Fahrh.) Dann mische "man das erstemal, ein bis zwey Maaß gute "Bierhefen, in der Folge aber, eben so viel

"von diesen künstlichen Hefen hinzu. Man
"rühre nun Brey und Hefen sorgfältig un-
"tereinander und erhalte die Mischung, etwa
"in der Nähe des Blasenofens, oder im
"Winter, beym warmen Stubenofen, in ei-
"ner Wärme, die nicht unter 65° und nicht
"über den 85° des Fahrenheitischen Wärme-
"messers gehen darf. Die Mischung wird
"sehr bald in Gährung kommen, und in dem-
"selben Augenblick den höchsten Punct erreis-
"chen, da das eingebrachte und verkühlte
"Gut gestellt werden muß. Ist die Gäh-
"rung der Mischung aus Mehl, Wasser und
"Gest gehörig im Gange, und das Gut (die
"Maische, Mischung) so weit verkühlt, daß es
"gestellt werden kann, (65° bis 75° nach
"Fahrh. warm); so wird der künstliche Gest
"hinzugegeben, und in allem so mit dem
"Branntweinsgute verfahren, als habe man
"gewöhnliche Bierhefen zum Stellen desse-
"ben genommen.

"Das so eben beschriebene Gährungsmit-
"tel ist zwar leicht zu haben, aber so wirk-
"sam und doch lange nicht so kostbar als die
"Bierhefen; es erfordert indes eine geübte
"mit dem Gährungsgeschäfte, und dem Ge-
"brauch des Thermometers bekannte Hand;
"beydes findet sich aber selten bey den ge-
"wöhnlichen Brennmeistern, u. s. w."

So weit Ihr erstes Gährungsmittel; nun mein Resultat darüber. Wer die Wirkung

dieses Mittels und eines jeden andern beurtheilen will, muß nothwendig aus der Erfahrung eine vollkommene Gährung haben kennen lernen; Theorie hilft hier nichts, der Augenschein, der Erfolg muß lehren. Ein anderes ist, eine Gährung, die brausend, stürmend ist; wiederum ein anderes, die langsam, aber anhaltend ist; und endlich wieder ein anderes, die gar zu langsam erfolgt. Leztere Gährung entstehet durch ein nicht wirksam genung seyendes Gährungsmittel, und taugt daher so wenig, als die erste Gährung, die zwar schnell wirkt, aber keinen Nachdruck hat. Also nur die zweyte Art der Gährung wird der Kenner allen übrigen vorziehen. Hier entstehet nun die Frage: wissen Ihre Freunde genau den Unterschied zwischen einer ächten und falschen Gährung zu machen? Ich werde das nicht gerade zu bezweifeln, aber bedenklich ist es mir doch, daß Ihre Freunde, nach Ihrer eigenen Angabe, noch lange nicht den gehörigen Branntwein erhalten, den sie erhalten müßten, und das setzt nicht die vollkommenste Gährung voraus. Dann lehrt auch die Erfahrung, daß nicht jedes Gährungsmittel in allen Branntweinbrennereyen gleiche Dienste thut, in der einen wird es gut seyn, in der andern schlecht. In dieser Lage und im Betreff Ihres obgedachten Gährungsmittels, befinden wir uns hier. Glauben Sie, es ist uns nicht neu, schon vor 50 Jahren kannten wir es, aber nie, obschon es Ihre Freunde, wie Sie sagen, mit Nutzen gebrauchen, werden wir uns

dieses Mittels bedienen, denn wir kennen bereits bessere, die weit wirksamer sind, als das Ihrige. Wenn indessen dieses Ihr Gährungsmittel dahin abgeändert würde, daß Sie, statt des kochenden Wassers, womit Sie Ihren Mehlteig verdünnen, kochende Hopfenbrühe, oder Hopfen, der wenigstens 2 Stunden gekocht hat, dazu nähmen, und überhaupt Ihr ganzes Quantum wenigstens 4mal verstärkten: dann, ich bin es gewiß überzeugt, würden Ihre Freunde sich besser dabey befinden, und mehr Branntwein erhalten, als sie jezt, nach Ihrer eigenen Angabe, zu erhalten gewohnt sind. Ich habe die Ehre zu seyn ꝛc.

Ihr

Nordhausen, den 16ten Junii 1793.

ergebenster Diener
Neuenhahn, d. j.

Dritter Brief.

P. P.

Ihr zweytes Gährungsmittel bestand im folgenden, und will ich Sie abermals selbst reden lassen:

"Man nimmt, wenn das Branntweins
"gut fast den höchsten Grad der Gährung
"erreicht hat, und in dieser so weit vorges-
"rückt ist, daß es noch 12 bis 18 Stunden
"auf die Blase würde gebracht werden müs-
"sen, für die obengedachte Menge von

"660

"660 Pfund Getraide, einen Eimer voll,
"oder 12 Maaß des gährenden Gutes von
"den obern Theilen desselben ab. Man sehe
"dahin, daß dies blos an den Rändern der
"Bütten (Bottiche, Kufen) geschehe, wo
"in diesem Zeitraume der mehrste zähe
"Schaum, oder eine eigentliche Hefendecke
"zu seyn pflegt. Diese Materie gießt man
"in einen hohen Steintopf, der 30 bis 36
"Maaß Wasser enthält, und überfüllt sie
"vorsichtig mit so vielem kalten Wasser, wie
"der Topf faßt.

"Das Ueberfüllen der Materie, mit kal-
"tem Wasser, hat eine vielfache Absicht zum
"Grunde, und mehr als einen Nutzen. Das
"kalte Wasser kühlt die Maische ab, es un-
"terbricht die Gährung, verhindert den Zu-
"tritt der äusern Luft, und macht die fernere
"Entwicklung und das Ausströmen der Luft-
"säure unmöglich.

"Den Topf stelle man an einen kalten
"Ort und lasse ihn hier stehen, bis eine zweyte
"Bütte angestellt werden soll. Tritt dieser
"Zeitpunct ein, dann wird das Wasser abge-
"gossen und das aufgehobene Gut in eine
"kleine Bütte gegeben. Man vermischt es
"mit zwey Eimern voll heißen Gutes (80°
"bis 100° Fahrh. warm), das nun in Gäh-
"rung gebracht werden soll, und stellt es
"an einen warmen Ort (65° bis 75°).

"Diese Mischung wird sehr bald in Gäh-
"rung kommen, und kann, wenn sie in vol-

"ler

"ler Gährung stehet, zu der anzustellenden "Bütte gegeben werden. Sie wird hier "die Dienste der besten Spund- oder Ober- "hefen leisten, und das Gut in so vollkom- "mene Gährung bringen, als diese nur erre- "gen können."

Ist es möglich, daß nur ein einziger Ihrer Freunde dieses Gährungsmittel gut nennen kann? nun, so begreife ichs nicht. Fragen Sie einen jeden unserer hiesigen Branntweinbrenner, was er davon hält? und er wird Ihnen antworten, daß seine Wirkung äußerst schwach, nicht anhaltend, und die Maische, die damit angestellt worden, schon den folgenden Tag ausgegohren hat. Auch dieses Ihr Mittel ist uns schon vor länger als 50 Jahren bekannt, so sonderbar es Ihnen auch ist, daß dies Gährungsmittel, wie Sie sagen, welches dem Branntweinbrenner so nahe liegt, ihm bisher unbekannt und von ihm unbenuzt geblieben ist. Sie selbst gedenken in Ihrem Tractat, daß andere, denen man es mittheilte, ihre Rechnung nicht dabey fanden; geben aber die Schuld der Unwissenheit dem an Schlendrian und Herkommen gewöhnten Brennknecht. So wahr dieses ist, daß vielmals das, was uns mißlingt, blos und allein dem Brennknecht Schuld gegeben werden kann: so ist das doch der Fall nicht hier; denn ich selbst habe Ihr zweytes Gährungsmittel mehrmals und mit allen Fleiß versucht, aber niemals eine vollkommene, sondern immer eine schwache und nicht lange anhal-

tende Gährung folgen sehen, die mir allemal einen derben Verlust am Branntwein zu Wege brachte. Und woher sollen wir denn auch, nach Ihrer Vorschrift, eine solche Menge weißen Schaum von unsern gährenden Meischen erhalten, da, wenn wir 16 ½ Himpten (sind circa 12 Nordh. Scheffel) in einen Bottich einmaischen, diese große Quantität Frucht, wenigstens mit einem Drittel leichter Frucht, als Gerste, Hafer, nothwendig versetzen müssen, um das Anbrennen in der Blase zu verhüten, wo sollen wir, sage ich, so viel weissen Schaum oben abschöpfen können, da diese Masse, wegen der Menge der leichten Früchte, eine mehr als Hand hohe Decke wirft, die in der Gährung oft gar nicht durchbricht, und wenn sie es zu heftig thut, uns nicht einmal angenehm ist? Gesezt aber auch, man könne mit leichter Mühe am Rande, oder aus der Mitte der gährenden Meische, einen Eimer voll dergleichen weißen, hefenartigen Schaums, herausschöpfen, so fragt sichs: was ist das nun, was ich gesammlet habe? Luftblasen, und weiter nichts. Was können diese für Wirkung thun, da die in diesen Blasen befindliche Luftsäure nicht allein hinreichend ist, eine vollkommene Gährung zu bewirken? Untersuchen Sie eine sehr gute Bier-Oberhefe, diese besteht, nicht blos aus einem Schaum, sondern sie enthält auch die feinsten mehligten Theile, die sich in der Gährung von den gröbern Theilen geschieden haben. Je mehr sich derselben in der Bierhefe befinden, je

besser

besser ist sie; je weniger, je schlechter; denn lauter Schaum bewirkt allemal in der damit angestellten Meische eine schwache und unvollkommene Gährung, und folglich Verlust an Branntwein. Streitet das, was ich hier sage, wider die Theorie, so lehrt es doch die Erfahrung, und wie manchmal hat jene dieser unterliegen müssen!

Glauben Sie mir, wenn je einer Versuche mit künstlicher Hefe gemacht hat, so bin ichs, sie kosten mir viel, sehr viel. Die Materialien selbst, die ich dazu anwandte, kosteten immer am wenigsten, größer war mein Verlust durch eine Blase, die endlich durch vieles Scheuren, wegen nicht ausgegohrner Meische, welche in der Blase Brand verursachten, durchgescheuert wurde, und noch größer war mein Verlust an Branntwein, da ich zwey Jahr lang, oft 20 - 30 Stübchen weniger erhielt. Dazu gehörte eiserne Gedult, nicht leicht macht man mir meine Versuche nach. Dennoch glückte es mir endlich durch bekannte Materialien eine Hefe zu verfertigen, die alles leistet, was man von einem guten Gährungsmittel verlangt, und noch kaum vor einigen Wochen schrieb mir der Herr Hofrath und Professor Beckmann in Göttingen: ein angesehener Herr (der H. H. v. H. z. H.) habe ihm geschrieben, daß das Neuenhahnsche Gährungsmittel unter allen bisher bekannt gewordenen, den Vorzug behalte. Meine Hefe bewirkt langsame und anhaltende Gährung, giebt eben so viel Branntwein

wein als die beste Bierhefe, und dauert Sommer und Winter 4 Wochen. Sie kostet zwar jedesmal, wenn man damit anstellet, 9 bis 10 Groschen, also mehr als andere angepriesene Mittel, aber sie leistet auch dafür Dienste, ist doch immer wohlfeiler als Bierhefe, und bezalt sich durch den Branntwein, den man selbst aus ihr destiliren kann. Da Undank der Welt Lohn ist, so habe ich noch bis jezt Bedenken, mein Gährungsmittel öffentlich bekannt zu machen. Auch selbst in hiesigem Ort, wo man eine der meinigen ähnliche Hefe verfertiget, und in so weit man mein Verfahren von meinen Brennleuten hat erfahren können, habe ich mein Gährungsmittel noch keinem einzigen mitgetheilt, denn selbst meine Leute wissen nicht das wesentlichste. Auch habe ich es noch nirgend öffentlich feil geboten, dennoch aber von 7 entfernten Freunden, die mein Gährungsmittel verlangten, einmal 6, einmal 5, einmal 4, und viermal einen Louisd'or dafür erhalten, mehrern gab ich es umsonst, ohne den geringsten Entgeld. Unter jenen befand sich ein gewisser Herr C. S. in S., dem ich es für Zahlung mittheilte. Ich weiß nicht, ob Sie diesen Freund und mich meinen, wenn Sie S. 12. Ihrer Abhandlung, und der daselbst befindlichen Note, sagen: Ein zweyter, der einem gewissen Manne, die Beschreibung, eines schon lange und selbst von diesem beschriebenen künstlichen Gährungsmittels, für 30 Rthlr. abkaufte, u. s. w. Ist das, und Sie zielen hier auf die Aehnlichkeit eines Mit-

tels, dessen ich in meinem Buch, die Branntweinbrennerey ꝛc. gedenke; so irren Sie sehr; denn Aehnlichkeit der Materialien helfen hier nichts, sondern blos die Proportion derselben, die Beobachtung der Zeit, und gewisse andere Neben-Umstände, nur diese verschaffen meinem Gährungsmittel die Güte. Wenn obgedachter Herr C. S. in S. brav gewesen ist, so hat er als ehrlicher Mann, Wort gehalten, und Ihnen die Beschreibung meines Gährungsmittels nicht mitgetheilt. In diesem Fall, und wofern Sie es zu wissen verlangen, werde ich mir eine Freude daraus machen, es Ihnen, auf erste Anzeige, und gratis mitzutheilen. Ich wuchere nicht damit, aber es einem jedem, oft reichern Mann als ich bin, umsonst mitzutheilen, da es mir sebst nicht wenig kostete, nun, so weit gehet die Christenpflicht denn doch nicht. Versprechen kann ich aber noch, einem Jeden allen Schaden zu ersetzen, den mein Gährungsmittel bey richtiger Befolgung dennoch verursachen sollte. Ich bin abermals hochachtend

Ihr

Nordhausen, den 17ten Junii, 1793. ꝛc.

Neuenhahn d. j.

Vierter Brief.

P. P.

Ich komme jezt auf den zweyten Abschnitt Ihrer Abhandlung, in dem Sie auf Erfahrung und Theorie gegründeten Beweiß führen,

ren, daß gemälzter Weitzen und Weitzen überhaupt, das beste Material zum Branntweinbrennen sey. Ich habe bereits in meinem Buch, die Branntweinbrennerey ꝛc. den nämlichen Satz behauptet, jedoch unter gewisser Einschränkung. Ob diese nämliche Einschränkung nun auch auf Ihre Gegend paßt, und ob der Satz, den Sie behaupten, daß der Weizen bey jedem Preißverhältniß einen größern Gewinn abwerfe, als der Roggen, auch seine Richtigkeit habe, wollen wir untersuchen.

Sie geben zuerst ein Beyspiel, und nehmen an, daß das Malter Weitzen 5 Rthlr. 8 ggr. koste; das Malter Roggen aber 4 Rthlr., von jenem gäben 2 Malter, 146 Maaß Branntwein, 2 Malter Roggen aber 122 Maaß. Da nun das Maaß Branntwein zu 3 ggr. 4 pf. verkauft würde, so bliebe ein reiner Gewinn, nicht von 1 Rthlr. 19 ggr. 8 pf., wie Sie rechnen, sondern von 2 Rthlr., und dieser Satz, ist er richtig? nein! Es ist hier ein kleiner error calculi, nicht 2 Rthlr., oder wie Sie wollten, 1 Rthlr. 19 ggr. 8 pf., ist der reine Gewinn, sondern nur 16 ggr., weil Sie den höhern Preiß des Weitzens, 1 Rthlr. 8 ggr. nur einmal zu der Branntweins Einnahme aus den Roggen gerechnet hatten, da doch dieses zweymal geschehen muste, indem die 146 Maaß Branntwein nicht aus einem Malter Weitzen, sondern aus 2 Malter gezogen waren. Und das ist denn doch ein merklicher Abschlag von 2 Rthlr. bis auf 16 ggr. täglicher

Gewinn! Wir wollen nun auch Ihr zweytes Beyspiel berechnen.

Hier nehmen Sie an, daß, da im Jahr 1790 der Weitzen in Westphalen nicht gerathen, desto besser aber der Roggen, von diesem das Malter 3 Rthlr. 8 ggr., vom Weitzen aber 6 Rthlr. gegolten habe. Zwey Malter Weitzen hätten zu der Zeit 146 Maaß, 2 Malter Roggen aber 120 Maaß Branntwein gegeben, und dieser sey das Maaß zu 3 ggr. verkauft worden. Es wäre also, wegen des hohen Weitzenpreises, nur ein Ueberschuß, nicht von 10 ggr., wie Sie sagen, geblieben, sondern von 14 ggr., welche der Weitzen dennoch mehr gegeben. Ist das richtig? Selbst bey einem so hohen Weitzenpreiß annoch so viel Ueberschuß? Nein, umgekehrt! 2 Rthlr. 2 ggr. Schaden ist hier, oder, welches einerley, 2 Rthlr. 2 ggr. würde Ihr Freund täglich gewonnen haben, wenn er Roggen gebrannt, und den theuren Weitzen weggelassen hätte. Merken Sie aber wohl, worinn der Verstoß Ihrer Rechnung abermals liegt? Sie haben wiederum den höhern Preiß des Weitzens, nur von einem Malter berechnet, da dies doch von zweyen Maltern geschehen mußte.

Nun wollen wir auch noch Ihr drittes Beyspiel berechnen, wo Sie annehmen, daß wie im October 1792, das Malter Weitzen 5 Rthlr. 4 ggr., das Malter Roggen aber 5 Rthlr. gegolten haben, dann 2 Malter von jenem 148 Maas Branntwein, vom Roggen aber 119 Maaß gegeben hätten, das Maaß mit

3 ggr.

3 ggr. 8 pf. sey bezalt worden: da Sie denn die Berechnung des Gewinnes am Weitzen, dem Leser überlassen, welcher Ueberschuß, wegen des geringen Weitzenpreises, diesmal natürlich; 4 Rthlr. 2 ggr. 4 pf. betragen muß.

Wo bleibt nun Ihr Satz, daß der Weitzen bey jedem Preißverhältniß einen größern Gewinn abwerfe, als der Roggen? Und, bester Herr Berg Commissair, welch unglücklichen Rath gaben Sie ihren Freunden, und nun, durch Ihre Abhandlung dem ganzen ökonomischen Publiko? Unbegreiflich ist es mir daher, wie jene Oekonomen, die Sie in Ihrem Traktat, als glückliche Befolger Ihres Raths nennen, dabey haben zu Recht kommen können!

Jezt werden Sie nun einsehen, und zwar durch Ihre eigene Exempel überführt, daß Weitzen das beste Material zum Brantweinbrennen sey, so lange sein Preiß mit dem des Roggens in einem gewissen Verhältniß stehet, und das habe ich lange in meinem Buch, die Branntweinbrennerey gesagt, und jeder Brenner hiesiger Gegend wird Ihnen das sagen. Aber welches Verhältniß ist das nun? Welches ist die Gränze, wenn wir Weitzen mit Vortheil brennen, und keinen Verlust haben wollen? Ich will es Ihnen sagen, und wenn Sie mir es erlauben, Ihnen die Differenz bestimmen, um Sie einer Rechnung zu überheben, die nicht die allerleichteste ist.

Der Preiß des Branntweins bestimmt allein die Gränze zwischen Roggen und Weitzen,

aber nie der Preiß dieser Getreidearten. Je wohlfeiler der Branntwein ist, je kleiner ist die Differenz des Weitzen- und Roggenpreises: je theurer der Branntwein ist, je größer ist die Differenz.

Wenn demnach das Maaß Branntwein bey Ihnen 3 ggr. gilt; so mag das Malter Weitzen 1 Rthlr. 12 ggr. höher zu stehen kommen, als das Malter Roggen. Das heißt: kommt der Weitzen bey diesem Branntweinpreiß, noch keine anderthalb Thaler höher, als der Roggen, so ist es vortheilhaft Weitzen zu brennen; Umgekehrt aber schädlich, wenn der Weitzen nur mit einem Dreyer diese 1 ½ Rthlr. übersteigt.

Kostet das Maaß Branntwein bey Ihnen 3 ggr. 4 pf., so ist die Differenz des Weitzen- und Roggenpreises 1 Rthlr. 16 ggr., das heißt: es ist vortheilhaft Weitzen zu brennen, wenn bey diesem Branntweinpreiß, der höhere Preiß des Weitzens unter 1 Rthlr. 16 ggr. ist; schädlich aber, so wie dieser Preiß höher ist.

Kostet das Maaß Branntwein bey Ihnen 3 ggr. 8 pf., so ist die Differenz des Weitzen- und Roggenpreises 1 Rthlr. 20 ggr., das heißt: es ist vortheilhaft Weitzen zu brennen, wenn bey diesem Branntweinpreiß, der höhere Preiß des Weitzens unter 1 Rthlr. 20 ggr. ist, schädlich aber, wenn diese Differenz übersteigen wird. Es wächst also die Differenz dieser Getreidearten jedesmal mit 4 ggr., wenn der Preiß des Branntweins mit 4 pf. steiget.

Eben so ist das Verhältniß hier bey uns. Der Preiß des Branntweins bestimmt den Werth des Weitzens, im Verhältniß gegen den Kornpreiß.

Wenn daher bey uns das Faß Branntwein (ein hiesig Faß hält 57 Stübchen, das Stübchen zu 4 Maaß oder 8 Pfund Wasser gerechnet) 16 Rthlr. gilt, so ist die Differenz des Weitzen, und Roggenpreises 6 ggr. 6 pf. auf einen Nordhäuser Scheffel. Kostet alsdann der Roggen 18 ggr., so ist der Preiß des Weitzens 24 ggr. 6 pf.; kostet der Roggen 1 Rthlr., so ist der Preiß des Weitzens 1 Rthlr. 6 ggr. 6 pf.

Wenn das Faß Branntwein hier 17 Rthlr. gilt, so ist die Differenz zwischen dem Roggens und Weitzenpreiß 7 ggr. — Kostet das Faß 18 Rthlr., so ist die Differenz 7 ggr. 6 pf., bey 19 Rthlr. ist sie 8 ggr. Es steigt also die Differenz jedesmal mit 6 pf., für jeden Thaler, den das Faß Branntwein höher steigt.

Aber hier ist freylich der bekannte Satz zum Grunde gelegt, daß ein Nordhäuser Scheffel Weitzen allemal 5 Stübchen Branntwein gebe, der Roggen aber 4 Stübchen. Allein da das in der That sich nicht so verhält, da wir aus der Erfahrung wissen, daß ein Scheffel guter Roggen, dem Weitzen am Gewicht sehr nahe kommt, folglich auch beynah eben so viel Branntwein giebt; auch viele Branntweinbrenner aus dem Weitzen kein Nössel Branntwein mehr erhalten, als aus dem Rogen: So ver-

lert das obgedachte bestimmte Verhältniß um ein vieles. Allgemein nehmen wir daher jetzo den Satz an, daß es vortheilhaft sey, Weitzen zu brennen, wenn unser Scheffel 4 5 bis höchstens 6 ggr. höher zu stehen kommt, als der Roggen. Uebrigens haben Sie vollkommen Recht, daß der Weitzenbranntwein einen weit lieblichern Geschmack hat, als der von Roggen. Da indessen Weitzen in unserer Gegend weniger gebauet wird als Roggen, wir also gezwungen sind, nur diesen in unsern Brennereyen zu brauchen; so wissen wir durch Kunst unsern Roggenbranntwein einen solchen Geschmack zu geben, der den Weitzenbrantwein, wo nicht übertrift, doch gewiß gleich kommt.

Endlich noch muß ich Ihnen meinen ganzen Beyfall geben, wenn Sie in Ihrer Abhandlung sagen: "Warlich, es macht dem teut"schen Arbeiter keine Ehre, daß er sich von dem "unerweißbaren Vorurtheile beherrschen läßt, "er habe von der schlechtesten Grundlage seines "Fabricats, den größten Gewinn. Das Ent"gegengesezte ist nur reine Wahrheit. So ist "es auch beym Branntweinbrennen und Bier"brauen; der schwerste und reinste Roggen und "Weitzen, liefern den mehrsten und besten "Branntwein, die schwerste Gerste das beste "Bier. Diese sollte man daher wählen und "brauchen." Und hierinn haben Sie vollkommen Recht. Ein schlechtes Getreide braucht eben die Zuthaten und Unkosten, als ein gutes, und selten wird jenes in seinem wahren Werth bezalt.

bezalt. Man ist zufrieden, es einige Groschen wohlfeiler erhandelt zu haben, und bedenkt nicht, daß es für 6 ‘ 8 Groschen weniger Branntwein giebt. In meinem Buch: die Branntweinbrennerey, habe ich S. 188 eine Untersuchung und Berechnung über trespig Korn angeführt, die das, wovon hier die Rede ist, deutlicher beweiset. Ich habe die Ehre zu seyn ꝛc.

Ihr

Nordhausen, den 18ten Junii 1793.

ergebener Diener

Neuenhahn, d. j.

Fünfter Brief.

P. P.

Der theoretische Beweiß in Ihrer Abhandlung, daß Malz mehrern und bessern Branntwein liefere, als ungemalztes Getreide, ist meisterhaft ausgeführt, und eines großen Chemikers würdig. Ich habe dieses bereits in meiner Branntweinbrennerey behauptet, und längst gewünscht, alles Getreide, zum Behuf meiner Brennerey, malzen zu können. Allein welchen Raum müste ich dazu haben, da ich jährlich, zu einer Blase mehr als 1000 Malter Getreide consumire? und wo findet man eine große Brennerey, die so viel Raum hat? So sehr es also allen Branntweinbrennern längst bekannt ist, daß Malz mehrern und bessern Branntwein giebt, so wenig können wir davon

Gebrauch machen, wir müssen diesen Vortheil kleinern Brennereyen überlassen. Sie haben indessen die Unmöglichkeit dieser Sache schon selbst eingesehen, und geben den Rath, wenigstens so viel Getreide zu malzen, als möglich. Aber das geschiehet auch; und jeder Branntweinbrenner weiß das längst, daß ungemalztes Getreide, wenigstens den achten Theil Malz, nothwendig haben müsse.

Nun aber noch die Frage: Gesezt auch, daß man hinreichenden Raum hätte, alle sein Getreide zu malzen, wird der Vortheil, den diese Arbeit von Rechtswegen gewähren müßte, sich zu aller Zeit gleich seyn? Nicht alles Getreide ist zum Mälzen geschickt; Getreide, das auf einen fetten Düngerboden gewachsen, taugt dazu nicht. Welcher Kenner will aber zu aller Zeit, das zum Mälzen geschickte Getreide, mit Zuverläßigkeit bestimmen? Das kann selbst der gelernte Mälzer nicht, ihm wird nicht selten seine Arbeit mißlingen, ein Beweiß ist das Bier, das von einem und demselben Brauer, nicht immer gleich gut gebrauet wird. Wenn uns nun eine dergleichen Malz-Arbeit in unsern Brennereyen mißlingt, wenn wir aus diesen verdorbenen Getreide, ohngerechnet der Mühe, kaum die Hälfte Branntwein erhalten, wie lange müssen wir nicht brennen, um diesen Schaden zu ersetzen? in diesem Betracht laufen wir weniger Gefahr bey ungemalzten Getreide.

Selbst Ihre eigene Angabe in Ihrer Abhandlung, läßt mich argwohnen, daß das Malz

Ihrer Freunde nicht das vollkommenste muß gewesen seyn. Sie sagen, ein Malter Weizen liefert höchstens 74 Maaß Branntwein, gemalzter Weizen aber 78 bis 79 ½ Maaß. Aber was will das sagen! das ist ja viel zu wenig, wir erhalten hier gewöhnlich, aus eben so viel ungemalzten Weizen, 87 Maaß, also mehr, als Sie aus den gemalzten Weizen erhalten.

Eben so ist Ihre Angabe mit dem Roggen. Sie sagen, ein Malter Roggen gebe nie mehr als 60 bis 61 Maaß Branntwein; Roggenmalz aber 63 ½ bis 64 Maaß. Aber auch das ist ja nicht genung, wir erhalten aus so viel ungemalzten Roggen 68 ½ Maaß, auch wohl mehr, wenn der Roggen auserlesen ist, und erhielten wir so viel nicht, bey unsern aufs äußerste geschraubten Branntweins Negoce, wie wollten wir dabey zu Recht kommen?

Ihr Vorschlag S. 30, wo nicht die Menge, doch die Güte des Branntweins, aus gemalzten Getreide dadurch zu erhöhen, daß man eine eigentliche Bierwürze aus dem Malze braue; diese Würze, die nicht sehr verdünnt werden müsse, von den Trebern reinige, wie anderes Branntweingut anstelle, und nachdem sie gegohren, wie gewöhnlich auf die Blase bringe und abtreibe, ist ein gefährlicher Vorschlag. Sie haben ihn nur ins Kleine versucht, und befunden, daß das Anbrennen des Gutes dadurch verhütet werde, und das ist ganz natürlich, da kein fester, schwerer Körper sich in der Blase befindet, der zu Boden sinken und Brand

verur-

verursachen kann. Aber lassen Sie einmal jenen Versuch von einem Ihrer Freunde ins Große machen, und ich setze 100 gegen eins, daß ein derber Verlust am Branntwein die Folge seyn wird. Der Beweiß würde Ihnen selbst nicht schwer seyn, wenn Sie nur ein einziamal sich die Gedult nähmen, den Gang der Gährung einer Meische, zwey Tage nach einander zu beobachten, davon ich in einem der folgenden Briefe mehr Gelegenheit haben werde zu reden.

Ich bin hochachtend ꝛc.

Ihr

Nordhausen, den 18ten Junii 1793.

ergebener Diener

Neuenhahn d. j.

Sechster Brief.

P. P.

Der dritte Abschnitt Ihrer Abhandlung handelt, von einigen Hauptmängeln unserer Branntweinbrennereyen; nebst Vorschlägen zu ihrer Verbesserung. "Die ganze Einrich-
"tung unserer Brennereyen, sagen Sie, ist feh-
"lervoll. Man siehet den mehrsten Geräthen
"in denselben und dem ganzen Verfahren, das
"graue Alterthum der Entstehungszeit dieses
"Nahrungszweiges an; und alles scheint nur
"abzuzwecken, den Nutzen zu verringern, den
"eine gut eingerichtete Brennerey, sonst ihrem
"Besitzer gewähren könnte. Von mehrern

"Haupt-

"Hauptmängeln, die hier einheimisch sind, will "ich nur viere derselben, der Gährungsgefäße, "des Brenngeräths, der Oefen, und der Mängel des Branntweins selbst, erwähnen; und "Vorschläge beybringen, wie dem allen abzuhelfen sey." Nun, so sey es mir erlaubt Ihnen zu folgen, und zu hören, welche Vorschläge Sie haben.

Zuerst behaupten Sie, daß in den allermehresten Brennereyen die Gährungsgefäße zu groß wären, daß es nicht möglich sey, in diesen eine Quantität Schrot von 16 ½ bis 33 Himpten, so durchzuarbeiten, ohne Klümper zurückzulassen, die durch die nachfolgende Gährung weder zertheilt, noch weniger aufgeschlossen würden; daher der Weingeist, den diese Klümper liefern müßten, verlohren gehe, und noch dazu Anlaß zum Anbrennen in der Blase gäben, und dem Branntwein einen brandigen Geschmack verursachten.

Demnächst sagen Sie, daß das gegohrne Gut, bey diesem Verfahren, in ein und demselben Augenblick destillationsfähig würde; daher Verlust an geistigen Theilen leiden müsse, wenn dieses Gut auf 4 auch 6mal nach einander in die Blase gebracht würde, weil diese nur den vierten, auch wohl nur sechsten Theil des ganzen Gutes in sich fasse.

Diesen Mängeln zu begegnen, und sie ganz zu entfernen, ist Ihr Rath, die Gährungsgefäße zu vervielfältigen, und in jede

Budde nur so viel Getreide einzubrauen, als zur Anfüllung der Blase erforderlich ist.

Dieses will ich Ihnen nun widerlegen, ich will Ihnen beweisen, daß die Vervielfältigung der Gährungsgefäße unnöthig, ja in fabrikmäßigen Brennereyen ganz unthunlich ist, zugleich aber auch Ihnen die Furcht benehmen, daß ein Verlust an Weingeist entstehe, wenn eine Budde voll Meische, auf mehreremal in die Blase gebracht wird.

Wenn 16 ½ Himpten Getreide auf einmal und in einer Budde eingebrauet werden, so kostet das nur einmal so viel Holz, um das zum Einbrauen erforderliche Wasser in der Blase ins Kochen zu bringen, nur einmal die dazu erforderliche Zeit, und überhaupt nur eine Arbeit. Wenn aber, nach Ihren Rath, diese 16 ½ Himpten in z. B. 4 Büdden eingebrauet werden sollen, so kostet das viermal so viel Holz, viermal so viel Zeit, und überhaupt viermal so viel Arbeit, und daran hatten Sie vielleicht nicht gedacht. Aber wie edel ist die Zeit in einer fabrikmäßigen Brennerey, wo, wenn sie wohl geordnet ist, jede Viertelstunde ihre Anwendung hat und genuzt werden muß! wo soll die Zeit zu viermaligen Einbrauen herkommen, da, der Regel nach, früh Morgens einmal eingebrauet wird, dann vier Läutern abgetrieben werden, und endlich Abends diese Läutern wieder in die Blase gebracht werden müssen, um den Wein aus ihnen zu destilliren? Wäre Ihr Rath noch dahin gegangen, des

Mor-

Morgens früh, gleich nach einander weg, die 16 ½ Himpten in 4 Büdden einzubrauen, so würde, abgerechnet der viermaligen Arbeit, doch nur einmal nöthig seyn, eine volle Blase voll Wasser ins Kochen zu bringen, und drey viertel Theile Holz würden ersparet werden. Allein Sie verlangen noch dazu; wenigstens verstehe ich es so, daß diese 16 ½ Himpten, auf 4mal, von 4 zu 4, oder wohl gar von 6 zu 6 Stunden, eingebrauet und gestellt werden sollten, wodurch also sogar die Blase Noth leiden würde, da diese jedesmal nur auf den vierten Theil voll Wasser gefüllt werden darf, der obere leere Theil derselben also nach und nach von den heftigen Flammenfeuer verbrennt werden würde. Irre ich aber, und ist Ihre Meinung, daß gleich des Morgens, nach einander weg, die 16 ½ Himpten in 4 Büdden, und mit einer vollen Blase voll Wasser eingebrauet, dagegen aber diese 4 Büdden von 4 zu 4 Stunden eingestellt werden sollen: So ist das, abgerechnet des viermaligen Einbrauens, statt eines einmaligen, und abgerechnet eines viermaligen Stellens, statt eines einmaligen, also viermal so viel Arbeit, dennoch ganz unthunlich, indem alsdenn die erste Büdde nur zu rechter Zeit angestellt werden würde, die zweyte Büdde aber um 4 Stunden zu spät, die dritte Büdde um 8 Stunden zu spät, und die vierte Büdde gar um 12 Stunden zu spät. Was für einen Erfolg würde das haben? keinen andern als diesen: die Meische würde in dieser Zeit erkalten, sie

würde

würde aus den Hülsen des geschrotenen Getreides eine Säure ziehen, (wir nennen das hier kunstmäßig, Trabensaur) weil das Vehikulum, das Wasser, in dem die Gährung vor sich gehen soll, der Maische doch nicht eher gegeben werden darf, bis daß sie die Hefen erhalten soll; sie würde, weil sie erkaltet, auch bey zehnfacher Portion Hefe, entweder schwach, oder wohl gar nicht, gähren, und natürlich sehr wenig Branntwein geben. Dann nehmen Sie noch in Erwägung, daß wenn Sie die 16 ½ Himpten Getreide auf einmal und in eine Bütte einbrauen, und diese z. B. mit 16 Maaß Hefen anstellen können, Sie alsdenn zuverläßig 32 Maaß Hefen haben müssen, um gedachte 16 ½ Himpten in vier verschiedenen Bütten anzustellen, wodurch also auch hierdurch mehrere Kosten verursacht werden würden.

Lassen Sie also immer Ihre Freunde, nach der alten Art, in eine Bütte einbrauen, so wie wir hier verfahren und ewig verfahren werden wird; es ersparen selbige Kosten und viel Arbeit. Freylich gehören ein paar düchtige Arbeiter dazu, um 16 ½ Himpten durchzuarbeiten. Aber wenn diese ihre Arbeit ordentlich verrichten, wenn sie den Teig zehn und mehrmal herunter und herauf in der Bütte arbeiten, einigemal einige Minuten lang ausruhen, um sich zu erhohlen, dann wieder den Teig, und in allen Winkeln durchstossen, so darf kein Klump zurückbleiben, alles Schrot muß mit dem Wasser vermischt seyn. Diese Arbeit sind unsere

Brenn-

Brennknechte so gewohnt, daß sie sich schämen würden, nur einen Klump zurückgelassen zu haben. Und daß diese Brennknechte das Einbrauen verstehen, und also ihre Arbeit wohl gut seyn muß, das beweiset die Menge Branntwein, die sie uns verschaffen, und die das von Ihnen angegebene Quantum in Ihrer Gegend, um ein vieles übersteigt.

Eben so behandeln unsere Brennknechte sogar 33 Himpten Getreide, die sie auf einmal, und in einer Büdde (wir sagen hier Bottich, Meischfaß) in einigen wenigen Brennereyen hier einbrauen. Aber diese Quantität Getreide liefert nie den gehörigen Branntwein; nicht etwa aus der Ursache, als ob beym Einbrauen der Teig nicht gehörig gemacht worden, sondern weil die Masse an sich selbst zu groß ist, um in der Gährung sich gehörig durchzuarbeiten, auch eben wegen der dicken und zu hoch übereinander stehenden Masse in der Blase die Destillation gehemmt wird. Würde indessen diese ungeheure Masse von 33 Himpten, in einen grössern Bottich eingemeischt, und ihr zum Behufe mehr Wasser gegeben, dann nach Verhältniß in einer noch größern Blase destillirt, so ist gar kein Zweifel, daß ebenfalls die gehörige Quantität Branntwein herauskommen muß. Dies beweisen die Danziger Brennereyen, die ungeheure Blasen zu 60 bis 70 Himpten Getreide haben, auch die holländischen Brennereyen, die noch größere Blasen haben, gegen

die unsere großen Nordhäuser immer noch Phgmäen sind.

Ich bin mit aller Hochachtung

Ihr

Nordhausen, den 19ten Junii 1793.

ergebener Diener
Neuenhahn d. j.

Siebender Brief.

P. P.

Bey Ihrem Vorschlage, das Getreide, statt in einem Bottich, in mehrere einzubrauen, und diese von 4 zu 4, oder von 6 zu 6 Stunden anzustellen, hatten Sie zugleich die Absicht, die saure Gährung zu verhindern, die, Ihrer Meinung nach, entstehen müßte, wenn das fertig gegohrne Gut nicht sogleich auf die Blase gebracht würde. Ja Sie nehmen hier sogar das Thermometer zu Hülfe, um immer bey einerley Wärmegrad anstellen zu können. Allein, bester Herr Berg-Commissair, was nuzt hier Ihr Thermometer? Bestimmt denn das die Temperatur der Luft auf 48 Stunden im voraus? Wechseln nicht kalte und warme Luft oft in wenig Stunden ab? Gesezt Sie stellen jezt eine Meische, mit Hülfe Ihres Thermometers, nach einem gewissen Wärmegrad, von dem Sie aus Erfahrung wissen, daß er der rechte Grad ist, bey dem Ihre Meische, nach 48 Stunden, gerade auf den Zeitpunct, da sie auf die Blase

gebracht

gebracht werden muß, ihre Gährung vollendet hat. Bleibt sich die Temperatur der Luft in diesen 48 Stunden ganz gleich, so entspricht dieser Versuch Ihrer Absicht. Allein wie, wenn die Luft sich in dieser Zeit zu kühlerer Luft, ich will nicht einmal sagen Kälte, neigt: so wird ganz zuverläßig Ihre Meische, gerade zu der Zeit, da sie auf die Blase gebracht werden soll, noch nicht ausgegohren haben. Umgekehrt lassen Sie nun in diesen 48 Stunden, wärmere Luft eintreten, so wird die Meische ganz gewiß früher, vielleicht schon in 36 Stunden, nach Verhältniß der zugenommenen Wärme, ganz ausgegohren haben. Dies, hoffe ich, wird genung seyn, Ihnen zu erweisen, daß ein Thermometer, in einer Brennerey, ein völlig entbehrliches Instrument ist. Ich habe bereits in meiner Branntweinbrennerey erzählt, daß ich ein ganz Jahr in meiner Brennerey, mit Luft- und Wärmemesser, Versuche dieser Art gemacht hätte. Aber eine Menge Nebenumstände, die alle den Gebrauch des Thermometers verhinderten, und die ich als fernere Beweise meines Satzes, gar nicht weiter anführen mag, dann die beständige Abwechselung der Luft, das alles verwirrte meine Versuche, ich war nach Endigung des Jahres so klug wie vorher. Nur einen Umstand noch zum Beweiß der Unbrauchbarkeit des Thermometers. 2) Gesezt auch, die Temperatur der Luft entspräche in den ganzen 48 Stunden Ihrem Wunsch, sie bliebe sich völlig gleich; wird Ihre Maische präcis auf den

Punct, den Sie festgesezt haben, fertig seln, auf die Blase gebracht zu werden? Sie müste es seyn, der Regel nach, die ihr das Thermometer vorschrieb. Allein wenn sie nun das nicht ist? wem geben Sie nun die Schuld? Ich sage, der Hefe, die man doch wirklich nicht alle Tage in gleicher Güte haben wird. Die Kenntniß des rechten Wärmegrads, durch Bnhülfe des Thermometers, zum Anstellen der Maische, ist daher auch selbst bey ganz gleicher Luft-Temperatur nicht hinreichend; denn auch die Güte der Hefe, ob sie früher oder später wirkt, hat hier Einfluß.

Nun komme ich aber auf einen wichtigen Umstand, von dem auch selbst viele Branntweinbrenner nicht die gehörige Kenntniß haben. Ich meine, den Zeitpunkt, da eine Meische völlig ausgegohren zu nennen ist. Dies hat großen Einfluß auf das darauf folgende Destillirgeschäft, die Menge des zu erhaltenden Branntweins hängt davon ab. Man hat bisher das eine fertig gegohrne Maische genannt, wenn die Flüßigkeit oben ganz helle geworden, und sich die gröbern Theile, die in der Gährung eine Decke machten, zu Boden gesenkt haben, und ich selbst war lange Zeit dieser Meinung, behauptete diese auch in meiner Branntweinbrennerey. Allein jezt denke ich anders, ich bin durch die Erfahrung zu Recht gewiesen. Jezt sage ich, eine solche fertige Maische hat nur zum Theil ausgegohren, und ist, in den Augenblick, da sie oben durchaus helle und

flüßig

flüßig geworden, noch viel zu früh zum Ueberbringen in die Blase. Ich beweise das.

Schon unsere Brennknechte sagen, wenn sich eine Maische in dieser Verfassung befindet: es fehle ihr noch die Weinsäure, und deshalb bedecken Sie den Bottich, wenn er zuvor, als zur Sommerzeit, offen gestanden, mit den Deckeln, damit diese Weinsäure eintrete. Allein diese Leute wissen nicht den rechten Grund; deshalb sollen diese Brennknechte auch nicht meine Beweise seyn.

In keiner gährenden Masse, kommen alle ihre Theile zu gleicher Zeit in Gährung, es wird immer ein gut Theil zurückbleiben, in dem die Scheidung des brennbaren Geistes erst dann erfolgt, wenn der zuerst gegohrne Theil seine Scheidung bereits ganz vollendet hat. Eine Ursache davon ist, wenn das Getreide nicht sämmtlich in der Mühle zu Schrot gemacht worden, vielmehr nur aufgestoßen, oder wohl gar ganze Körner in sich hat. Diese brauchen allerdings mehr Zeit zur Gährung; und eben daher kommt es, daß die Rückbleibsel des Meeths, der Weine, des jungen Biers, nachdem durch die Destillation aller brennbare Geist ihnen entzogen, zum zweytenmal in Gährung kommen, und aufs neue eine Menge brennbaren Geist erzeugen, wenn wir diese Ueberbleibsel mit Wasser verdünnen. So weit mein theoretischer Beweiß, nun auch den practischen.

Bemühen Sie sich einmal bey einem Ihrer Freunde, eine jezt eben dem Anschein nach

fertig gegohrne Maische, in 24 Stunden mehreremal, aber jedesmal einige Minuten lang, ruhig zu beobachten. Sie werden finden, daß sie noch immerfort innere Bewegung hat, die sich durch aufsteigende Blasen, die auf der Oberfläche Wirbel schlagen, genugsam offenbaret. Sie werden diese Bewegung noch 24 Stunden darauf, nachdem sich die obere Trabendecke gesenkt, gewahr werden. Was bedeutet nun diese Bewegung? Beweiset sie nicht offenbar, daß das ganze Gährungsgeschäft, noch nicht vollendet ist?

Hieraus folget nun ganz natürlich, daß eine Meische, die sogleich in die Blase gebracht wird, so bald sich die obere Trabendecke gesenkt, ohnmöglich alle den Branntwein geben kann, den sie nach völlig vollendeten Gährungsgeschäft würde haben geben müssen.

Auch wissen wir aus der Erfahrung, daß wenn wir zu manchen Zeiten nicht unsern gehörigen Branntwein erhalten, dazu immer eine unvollkommene Gährung die erste Veranlassung giebt, daß alsdenn unser Spülleich weit kräftiger ist, und unserm Vieh augenscheinlich mehr Nahrung giebt, als ein Spülleich, das durch eine vollkommenere Gährung, und also auch erhaltenen vielen Branntwein, ganz ausgemergelt ist.

Ganz gewiß werden Sie mir hier nun den Einwurf machen: daß nach den Gesetzen der Gährung, zu Folge welcher der zweyte Grad der Gährung, die Säure, sogleich seinen Anfang

fang nehme, so wie der erste Grad, die geistige Gährung, ihr Ende erreicht habe, wenigstens die zuerst ausgegohrnen Theile der Maische, in die saure Gährung übergehen müßten, ehe die übrigen Theile ihr Gährungsgeschäft vollender hätten! Ich antworte, nein! das ist nicht möglich. Zu einem zweyten Grad der Gährung, ich meine zu der sauren, gehört Ruhe; so lange diese durch die Nachgährung derer zurückgebliebenen Theile gestöret wird, ist an keine saure Gährung, also auch an keinen Verlust am Branntwein zu denken.

Jezt lassen Sie Ihre Freunde nicht so sehr eilen, Ihre fertig gegohrnen Maischen auf die Blase zu bringen; ich stehe Ihnen dafür, es werden selbige mehr Branntwein bekommen durch Zaudern, als durch Eilen. Sind Ihnen aber meine Beweise noch nicht hinreichend, nun gut, so will ich Ihnen meine eigene Brennerey darstellen, in der ich jezt so glücklich brenne, daß ich Gott täglich anrufe, mich lange dabey zu erhalten. Also keine Lüge sage ich Ihnen, Wahrheiten. Ich war ehemals für dreytägige Maischen eingenommen; so nennen wir die, welche z. B. Montag früh eingebrauet, und Mittewochen gebrannt werden. Jezt habe ich in meiner Brennerey viertägige Maischen, die Donnerstag gebrannt werden, wenn sie Montags eingebrauet worden, und dabey werde ich bleiben. So gut mein Brunnen ist, so stelle ich doch mit Fließ- und Brunnenwasser zugleich, halb ein halb ander, mit meiner eige-

nen Hefe, und nach 3 Stunden, wenn die erste Läuter bald abgetrieben ist, und das bey kühler Witterung, bey warmer aber erst dann, wann die zweyte Läuter nicht lange angegangen. Da meine Hefe, einen Tag wie den andern, immer von gleichen Kräften ist, so stehen meine Maischen, während die vierte Läuter im Gange ist, in voller Gährung und bereits entwickelter Luftsäure, doch nie präcise auf einen Punct, einmal etwas früher, ein andermal etwas später, nachdem die Witterung sich des Nachmittags kälter oder wärmer zeigt. Auf eben diesen Umstand beruhet nun auch die Dauer der Gährung. Zuweilen, wenn es sehr kühl ist, dauret sie bis zum dritten Tag Abends; ein andermal, wenn es sehr warm ist, dauret sie nur zwey Tage, ist den zweyten Tag Abends ganz helle, und müßte der alten Regel nach, den folgenden Morgen gebrauet werden. Hier stehet sie nun den ganzen dritten Tag völlig helle, und würde nun, nach den Gesetzen der Gährung, in die saure Gährung übergehen müssen. Aber das geschiehet nicht, die immerfort dauernde innere Bewegung, die auch noch den dritten Tag Abends bemerkt wird, verhindert sie daran; und der größte Beweiß, daß wirklich noch gar keine Säure in ihr vorhanden, ist der, daß diese Maische mir den möglichsten Branntwein giebt.

Es fällt mir noch ein Einwurf bey, den Sie mir mit Recht machen können, aber ich muß Ihnen überall begegnen. Sie können sagen:

gen: wenn nun z. B. 16 ½ Himpten Getraide auf einmal, in einen Bottich, eingebrauet und angestellt sind, und diese Maische den dritten oder vierten Tag gebrannt wird: so wird die noch rückständige und spätere Gare einiger Theile derselben, durch das Anfüllen der Blase gestört, und der im Bottich zurückgebliebene Theil, weil er von nun an erst in 3, 6, 9 Stunden in die Blase komme, werde in der Zeit seine geistigen Theile verlieren, und in die saure Gährung übergehen. Der Einwurf hat Grund, und kann ich nichts als die Erfahrung entgegen setzen. Vorerst habe ich bemerkt, und alle Branntweinbrenner wissen das, daß eine Maische, von der bereits einmal eine Blase gefüllt, ohnerachtet sie, wie es sich gehört, beym Füllen durch und durch aufgerührt worden, dennoch wieder in Gährung getreten, und, wie wir hier kunstmäßig sprechen, aufgestossen hat. Dies ist nun freylich ein Beweiß, daß sie zuvor noch nicht ausgegohren gehabt hat. Wir wollen aber annehmen, daß diese Maische, ehe sie zum Blasefüllen angebrochen wird, rein ausgegohren habe: so würde sie allerdings von nun an in die saure Gährung übergehen müssen, wohl zu merken, wenn dieser zweyte Grad der Gährung, nicht durch das Ausfüllen in die Blase, und durch das völlige Aufrühren, gänzlich gestöret würde. Der Zeitraum von 3 zu 3 Stunden, da sie von neuen aufgerührt wird, um die Blase abermals zu füllen, ist zu kurz, um in die Säure überzugehen, und so, glauben Sie

mir das, ist nicht der geringste Verlust an geistigen Theilen zu befürchten. Ja, ich will Ihnen noch mehr sagen. Ich habe den Fall in diesen Sommer zweymal gehabt, daß meine Maische, die den dritten Tag nach den Einbrauen, früh völlig helle war, und erst den vierten Tag gebrannt werden sollte, diesen vierten Tag früh auf der ganzen Oberfläche mit einer weißen Haut überzogen war. Das war doch wohl eine wahre Eßig: Mutter und ein Beweiß, daß nun der Grad der zweyten Gährung eingetreten? Aber meine Meischen wurden nun durch einander gerührt, wie gewöhnlich, auf 4mal in der Blase abgetrieben, und wahrlich! ich erhielt meinen gehörigen Branntwein.

Also, mein werther Herr Bergcommissair, keine Vermehrung der Gährungsgefäße, kein Thermometer; das sind ganz überflüßige Dinge, die Kosten machen, und die Arbeit vergeblich vermehren.

Ich habe die Ehre zu seyn

Ihr

Nordhausen, den 19ten Junii, 1793.

ergebener Diener
Neuenhahn d. j.

Achter Brief.

P. P.

Ich finde doch noch etwas wider Ihre Gährungsbottiche zu errinnern. Sie sagen: Die

Ausdünstung einer Flüßigkeit, verhalte sich, wie ihre Oberfläche, zusammengenommen mit dem Grade ihrer Verdünstbarkeit. Es müsse also die Verdünstung, bey großen Oberflächen, größer, als bey kleinen und stärker bey geistigen Flüßigkeiten, als bey wäßerigten seyn. Sie verlangen daher, daß wir die Höhe unserer Gährungsbottiche vergrößern, und ihren Durchmesser vermindern sollen. Ich kann diesen in der Theorie vielleicht gegründeten Satz nichts anders entgegen setzen, als die Erfahrung. Unsere Gährungsbottiche sind Ovale, das heißt, sie sind ohngefähr eben so weit, als hoch, aber mehr als zweymal so lang. Ihre Höhe reicht bis an die Brust, und unsere Arbeiter müssen auf Bänke treten, wenn sie darinn einbrauen. Wenn wir nun, nach Ihrem Vorschlage, den Durchmesser unserer Bottiche vermindern, und ihre Höhe vergrößern wollten; so würden sie mehr als Mannshoch werden müssen, und es daher unsern Arbeitern platterdings ohnmöglich seyn, darinn einzubrauen, die unterste Maische aus ihnen in die Blase zu füllen, und sie gehörig zu reinigen. Dieser Umstand wirft Ihren Vorschlag, wäre er auch wirklich in der Theorie gegründet, über den Haufen, er ist nur bey kleinen Brennereyen, bey kleinen Gährungsgefäßen möglich. Und über alles das, was kann der Practiker, dem Theoretiker nicht alles entgegen setzen! Gerade das, was Sie als schädlich erklären, die große Oberfläche der Bottiche, bringt uns keinen Verlust, wir kennen keinen

Verlust. Ja, ich sage Ihnen noch mehr, zur Sommerzeit bedecken wir unsere mit gährender Maische gefüllten Bottiche gar nicht; sie stehen so lange ohnbedeckt, bis daß die dicke Decke sich gesenkt hat, also oft 48 Stunden und noch länger, und sich nun das Gährungsgeschäft endigen will, da denn unsere Brenner die Bottiche bedecken, um die Weinsäure, davon ich im vorhergehenden Briefe gesagt habe, eintreten zu lassen. Wie schlecht würden wir bey solchen Verfahren zu Recht kommen, wenn Ihre Theorie hier in Erfüllung gienge! welcher Verlust an geistigen Theilen müßte erfolgen? Aber er erfolgt nicht, wir erhalten mehr Branntwein, als alle Ihre Freunde, selbst bey der Befolgung Ihrer Vorschläge, erhalten, und wir befinden uns dabey wohl.

Aus dieser Erfahrung folgt denn natürlich, daß jener Ihrer Freunde, der seine Bottiche hermetisch versiegelte, alle ihre Fugen und Ritzen verklebte, ohnmöglich dabey zu Recht kommen konnte, da er allen Zufluß der äußeren Luft benam, die jedes Gährungsgeschäft befördern muß. Mit aller Hochachtung verbleibe ich

Ihr

Nordhausen, den 21ten Junii 1793.

ergebenster Diener
Neuenhahn d. j.

Neunter Brief.

P. P.

Jezt kommen Sie nun in Ihrer Abhandlung auf die Destilliranstalten und ihre Verbesserung. Und in diesem Abschnitt erweisen Sie auch mir die unverdiente Ehre, mich zu nennen, damit mein Buch, die Branntweinbrennerey, doch auch in Ihrer Abhandlung erscheine. Sie sagen: Vorurtheil, Gemächlichkeit und Achtung für die Weißheit der Vorfahren, erlaubten nicht die uralte und ganz verhältnißwidrige Gestalt unserer Blasen und Helme abzuändern. Ja neuere Schriftsteller, fügen Sie hinzu, preiseten diese veraltete Einrichtung des Brenngeräthes in ihren Schriften, und hier, nennen Sie mich, in einer beygefügten Note, mit Nahmen. Ich habe bereits im Intelligenzblatt der Jenaischen Litteraturzeitung vorläufig eine Antwort auf diese Ihre Beschuldigung ertheilt *), hier

*) Da diese unterm 30. Maj. a. c. an die J. L. Z. Expedition eingesandte Antwort manchem Oekonomen und Leser, den diese Angelegenheit interessirt, nicht zu Gesichte kommen mögte: so will ich sie hier nochmals wiederholen:

Berichtigung und Bitte.

Der Herr Berg Commissair Westrumb sagt, in seinen Bemerkungen und Vorschlägen für Branntweinbrenner, Hannover 1793. 8., unter der Rubrik: von den Destilleranstalten und ihrer

Ver-

hier will ich also nichts weiter deshalb hinzufügen, als daß Sie entweder mein Buch, die Branntweinbrennerey, nur sehr flüchtig, oder wohl gar nicht, gelesen haben müssen, denn außerdem würden Sie diese Unwahrheit nicht gesagt, auch manches andere in Ihrer Abhandlung zurückbehalten haben, das mein Buch bereits vor zwey Jahren weitläuftig ausgeführt hat. Nun zur Sache. Zuerst die Blase.

Sie

Verbesserung: daß neuere Schriftsteller die veraltete Einrichtung des Brenngeräthes in ihren Schriften anpreiseten, und nennet mich in einer beygefügten Note mit Nahmen. Wie kam der Mann dazu, mich zu beschuldigen, da es doch in meinem Buche: die Branntweinbrennerey, S. 44 heißt: Man hat noch eine Erfindung, nemlich einen sehr hohen Helm, völlig in der Gestalt eines Zuckerhuts, und ferner: Ueberhaupt scheint die Mechanik des Helms noch vieler Verbesserungen fähig und bedürftig zu seyn, ein Wiegleb könnte sie berichtigen? Heißt das die alte Art anpreisen? ich hoffe daher, daß H B. C. Westrumb mir bey einer etwaigen zweyten Auflage seines Tractätchens, der Wahrheit gemäß, wird Gerechtigkeit wiederfahren lassen; dagegen ich ihm verspreche, in einer wohl möglichen dritten Auflage meines Buchs, seinen Nahmen neben jenen eines Wiegleb zu setzen, das ich bey der ersten und zweyten Auflage sündlich versehen hatte. Einsweilen aber hoffe ich meine Gedanken über sein klein Tractätchen, wofern es meine Geschäfte erlauben, in einer kleinen Piece ans Licht zu stellen, und zu beweisen, daß manche seiner Vorschläge theoretisch schön klingen, aber practisch in großen fabrikmäßigen Brennereyen unausführbar sind.

Sie behaupten, die Oefnung der Blase sey viel zu klein gegen ihren Durchmesser. Es könne daher nur ein sehr kleiner Theil des in Dunst aufgelößten Flüßigen, durch diese Oefnung entweichen, und in den Helm und die Kühlanstalt kommen. Ein weit größerer Theil dieser Dünste schlüge an die Decke der Blase, falle in diese zurück, oder drücke auf den Ueberrest des Guts, und erschwere die Destillation, oder ziehe sie in die Länge. Sie rathen daher an, die Höhe der Blase zu vermehren, ihren Durchmesser aber zu vermindern, und ihr die Decke zu nehmen. Wider diesen leztern Rath habe ich weniger Bedenken; aber der erstere, ich muß es gestehen, sezt mich in Erstaunen. Wie können Sie Ihren Freunden rathen, die Blasen höher zu machen, als ihr Durchmesser ist? 3 Fuß 6 Zoll hoch, 2 Fuß 6 Zoll der Durchmesser, so war die erste Blase, nach Ihrer Angabe, die Sie verfertigen ließen. Wollen Sie, daß Ihre Freunde lauter brandigen Branntwein machen sollen? Denn das ist doch eine ganz natürliche Folge, daß, je höher eine dicke Flüßigkeit in der Blase übereinander gethürmet ist, je schwerer ist, selbst beym stärksten Feuer, die Masse in der Blase durchs Kochen in Bewegung zu bringen. Einmal befördert dies das Anbrennen, zweytens, Zeitverlust, ehe diese hohe Masse ganz ins Kochen kommt, und drittens, Verschwendung des Feuermaterials. Nein, umgekehrt! je niedriger eine Blase ist, je mehr Durchmesser sie hat, je

mehr Oberfläche gewinnt sie. Dies befördert eine schleunigere Destillation, weil eine große Oberfläche geschwinder ausdünstet, als eine kleine; sodann Ersparung an der Feuerung, und die Gefahr des Anbrennens wird vermindert. So sind alle unsere Blasen allhier, circa anderthalb bis zwey Fuß hoch, und 5 bis 6 Fuß im Durchmesser. Und auf diese Erfahrung gegründet, wünschte ich, daß meine Blase nur einen Fuß hoch wäre, bis 10 Fuß im Durchmesser habe, und mitten im Boden, einen holen kupfernen Kegel, von der Höhe der Blase, in dem die Flamme des Feuers von unten auf spielen könne, so wie es in Rußland üblich ist, wodurch die in der Blase befindliche Masse, in größter Geschwindigkeit ins Kochen kommen müßte.

Mehr hat Ihr Rath vor sich, der Blase gar keine Decke zu geben, als blos einen Rand von einigen Zollen, darauf Ihr Helm ruhe, der unten eben so weit, als die Blase seyn soll. Ich gebe es zu, daß die Dünste aus der Blase, bey dieser Einrichtung, einen freyern Abzug in den Helm haben: Allein hier ist noch die Frage: wird wirklich dadurch an Zeit gewonnen? denn das ist doch Ihre Absicht. Ich bin kein Chemiker, wie Sie, und in dieser Sprache werde ich es nie wagen mit Ihnen zu reden. Aber dennoch kann ich den Gedanken nicht zurückhalten, daß nach meinen Begriffen, auch die jetzigen Decken unserer Blasen, das Aufsteigen der Dünste nicht verhindern werden, weil diese der Natur gemäß, dem Zuge der Luft folgen, und

sich nicht werden aufhalten lassen, auch durch eine kleine Oefnung der Blase in den Helm zu steigen, und dessen Ausgang zu suchen. Wenn nun durch Ihre Blase ohne Deckel an Zeit soll gewonnen werden, wie Sie sagen, so widerspricht ja hier Ihre eigene Erfahrung. Sie bestimmen selbst 4 ½ Stunde Zeit zu Abtreibung einer Läuter, ein andermal mit einer Blase Ihres Freundes 3 ½ Stunde, und das ist Ihnen wenig. Heißt das aber an Zeit gewonnen, so möchte ich wohl wissen, wie lange Ihre Freunde vorher an einer Läuter destillirten, ehe sie Ihre Einrichtung befolgten. Wir hier in Nordhausen, so auch in Quedlinburg, die wir nunmehr alle mit unsern altmodigen Destillirgefäßen ins alte Register gehören, brauchen zur Abtreibung einer Läuter nie mehr als 3 Stunden Zeit. Die Blase zu füllen, sie ins Kochen zu bringen, sie abzutreiben, und das Spülleich auszuschlagen, das alles geschieht bey uns in 3 Stunden; und längere Zeit darf nicht darauf verschwendet werden, da wir zu 4 Läutern abzutreiben 12 Stunden Zeit rechnen, zum Einbrauen und Blase des Abends zu scheuern 2 Stunden, und 10 Stunden des Nachts den Wein und Nachgang gehen zu lassen; denn diese Destillation, auf die so sehr viel beruhet, wird nie stürmend, sondern gemächlich und langsam betrieben, und deshalb geben wir ihr so viel Zeit.

Noch bin ich also nicht Willens, aus meiner Blase die Decke schneiden zu lassen, so wie einer Ihrer Freunde auf Ihren Rath that, denn ich sehe bey Ihrer Einrichtung noch keinen Vortheil, ich komme mit meiner bedeckten Blase weiter, als Sie mit ihrer unbedeckten. Auch sind offenbar mehrere Unbequemlichkeiten bey Ihrer Einrichtung, davon ich nur einige bemerken will. Wenn die Blase mit Meische gefüllt ist, so muß sie zuvor ins Kochen gebracht werden, ehe der Helm aufgesezt wird. Dies kostet eine Stunde Zeit bey unsern großen Blasen, und in dieser Zeit muß die Meische mehreremal durchrührt werden, um das Anbrennen zu verhüten. Da nun die Meische, sobald sie heiß wird, auch anfängt zu dämpfen, so suchen wir, wo möglich, diese Dämpfe zu erhalten, und deshalb bedecken wir die Blasenöfnung mit einem hölzernen Deckel, in dem ein Loch ist, durch das das Rührholz (hier heißt das der Rüden) zum Durchrühren der Meische bequem geführt werden kann. Das nemliche könnte nun allenfalls auch bey einer Blase ohne Oberdecke gehandhabet werden, aber welche Unbequemlichkeit bey unsern großen Blasen! welch ungeheuren hölzern Deckel müßten wir haben?

Und wie könnte ein Kessel von einer so großen Peripherie gehörig durchrührt werden, da sich der Arbeiter, so wie jezt bey unsern bedeckten Blasen, nicht auf deren Oberdecke seßen

kann, um mit der gerade im Centro stehenden Rührstange, die Meische aller Orten zu durchrühren, das doch am meisten geschehen muß, noch ehe die Meische anfängt zu dämpfen, und ehe sie mit dem hölzernen Deckel belegt wird? Im folgenden Briefe werde ich nun auch Ihren Helm betrachten, indessen aber hochachtend seyn

Ihr

Nordhausen, den 22ten Junii 1793.

ergebener Diener
Neuenhahn, d. j.

Zehnter Brief.

P. P.

Ich bin schon lange der Meinung gewesen, daß die bisherigen Helme einer Verbesserung bedürften, und das sagte ich auch in meiner Branntweinbrennerey. Aber welche Verbesserung? Wir wollen Sie erst anhören. "Der bisherige Helm ist zu klein, sagen Sie, fast platt, ohne Gewölbe und ohne Gerinne." So müssen die Helme in den Brennereyen Ihrer Gegend seyn, bey uns sind sie es nicht. Unsere Helme sind 3 Fuß hoch, oben nicht platt, sondern stark gewölbet, die Decke macht einen Cirkelschnitt. Ferner haben sie unten, wo sie in den Blasenhals einschließen, 2 ½ Fuß im Durch-

 messer,

messer, oben 3 ½ Fuß, und da, wo an der Decke der bauchigte Theil aufhört, befindet sich eine 3 Fuß lange Röhre, die schräge herunter ins Schlangenrohr läuft, und die dicht am Helm eine Weite von 6 Zoll im Durchmesser hat. Mir deucht, diese Helme haben Raum genung, die aus der Blase aufsteigenden Dünste zu fassen, eine mehrere Größe würde Verschwendung seyn. Ist das ausgemacht, daß unsere Helme Raum genung haben, so entstehet nun noch die Frage, ob auch an ihrer Form nichts auszusetzen sey? Aus obiger Beschreibung werden Sie ersehen, daß unsere Helme oben mehr weit, als unten sind, also einen umgekehrten Kegel bilden. Aber Sie verlangen einen sehr spitzen Kegel, der an seiner Grundfläche einen gleichen Durchmesser mit der Blase habe. Ich weiß es lange, daß man sich an mehrern Orten dergleichen Helme bedient, und noch vor ohngefähr 6 Monaten versicherte mir ein hier durchreisender Danziger Freund, der mit Empfehlungsschreiben zu mir kam, um meine Brennerey zu sehen, daß sein Vater in seiner Brennerey einen dergleichen spitzen Helm habe, der über 12 Fuß hoch sey, aber auch zugleich eine ungeheure Blase, seiner Beschreibung nach 4mal so groß, als die meinige, auf der täglich 4 Wispel Getreide gebrannt würden. Auf meine Fragen, welche Wirkung dieser Helm leiste, und ob bey dieser ungeheuren Blase auch der gehörige Branntwein herauskäme, wuste

dieser

dieser Freund mir keinen Bescheid zu geben, da er schon seit einigen Jahren sich auf Reisen befand.

Ich sehe also noch jezt nicht ein, worinn der Vorzug des oben spitzigen Helms, vor unsern oben bauchichen, bestehe, da dieser Raum genung hat, eine Menge Dünste zu fassen. Alles kommt hier darauf an, die Dünste, die an den Helm schlagen, sich hier in Tropfen verwandeln, aufzufangen, damit sie nicht zurück in die Blase fallen, und hier von neuen in die Höhe getrieben werden müssen, wodurch allerdings mehr Zeit und Feuerung verschwendet wird. Dies zu verhindern, ist Ihr Vorschlag, im Helm ein Gerinne anzubringen, in welchem sich die an der Decke des Helms in Tropfen aufgelöseten Dünste, sammlen und zu dem Rohr hingeleitet werden, ohntadelhaft. Aber kann das nemliche nicht auch bey unsern bauchigten Helmen angebracht werden; ohne gezwungen zu seyn, die Oberdecke unserer Blasen herauszuschneiden? Der Versuch ist gemacht, und er ist gelungen. Ein hiesiger Branntweinbrenner, der Herr Güldemeister Joachimi, (ich darf den Mann schon nennen, da er sein Metier nicht nach dem gemeinen Schlendrian mancher andern betreibt, sondern dabey denkt und selbst versucht) war der erste allhier, der seinem Helm eine Gerinne gab. Ich hatte von diesen Helm gehört, aber ihn nicht gesehen. Um hier nun bestimmt da-

von zu schreiben, verfügte ich mich gestern zu diesen Mann, und er war so gefällig, mir seinen Helm zu zeigen und mir meine Fragen zu beantworten. Der Helm war von der gewöhnlichen hier üblichen Größe und Form. Die Decke war sehr gewölbet, statt daß aber gleich unter dieser Decke die Seitenwand des Helms gerade herunter laufen sollte, war sie stark einwärts getrieben, so, daß die Peripherie der Decke einen starken runden Wulst erhielt, da alsdenn von hier an erst die Seitenwände in etwas schiefer Richtung herunter liefen. Dieser Wulst, der so stark hineingetrieben war, daß die von der Decke herablaufenden Tropfen sich darinn sammlen konnten, war das Gerinne, das nun die aufgefangene Flüßigkeit bequem nach dem gleich unter dem Wulst angebrachten Rohr, hinleiten konnte. Hierbey versicherte mir nun obgedachter Freund, daß er täglich auf seiner Blase 18 bis 20 Himpten Getreide brenne, täglich 4 Läutern abtreibe, von jeder Läuter bis 170 Maaß in die Vorlage laufen lasse, die dann hier Daumenstark aus dem Rohr laufe, und daß dennoch sein Brenner Abends 5 Uhr seinen Wein in der Blase habe, und nun zwey Stunden länger schlafen könne. Dann versicherte er mir noch, daß er große Ersparung an der Feuerung verspüre, daß wenn, so wie die Blase gefüllt sey, das erforderliche Holz auf einmal untergelegt sey, um die Blase ins Kochen zu bringen, wozu eine Stunde Zeit gehöre, dann nichts mehr untergelegt werde, und wenn

die

die Läuter abgetrieben sey, sich nur wenige Kohlen auf den Rost befänden.

Sie ersehen also hieraus, daß ein Helm in pyramidenförmiger Form nicht wesentlich nothwendig ist, sondern daß die Hauptverbesserung des Helms, das Gerinne, auch an unsern alten Helmen, mit Vortheil anzubringen ist. Selbst der kaum beschriebene Helm des hiesigen Freundes, hat schon darinn einen Vorzug vor dem Ihrigen, weil sein Gerinne aus einem Stück bestehet, alles aus dem Ganzen getrieben, das bey dem Ihrigen, wie Sie zwar nicht ausdrücklich sagen, aber doch an Ihren spitzen Helm nicht anders seyn kann, angenietet ist, und das ist Flickwerk, und giebt Gelegenheit zu schädlichen Luftlöchern. Helm und Blase müssen dauerhaft gearbeitet seyn, aus je weniger einzelnen Stücken sie bestehen, je besser ist es. Aber jener Helm des H. Joachimi weg auch 85 Pfund, da unsere gewöhnlichen, von eben der Größe, kaum halb so viel wiegen, und Arbeitslohn hatte er vom Pfunde 12 ggr. zahlen müssen, das sonst nur 10 ggr. kostete. Der weit hervorragende Wulst des Helmes, der nachher hinein getrieben wurde, hatte natürlich mehr Kupferbleche erfordert, daher sein größeres Gewicht entstand.

Die Hauptabsicht der Traufrinne am Helm, ist also Gewinnung an Zeit, und Ersparung an der Feuerung. Branntwein kann nicht ein Tropfen mehr gewonnen werden. Aber

jene Vortheile sind dennoch wesentlich, und verdienen benuzt zu werden.

Ich habe die Ehre zu seyn

Ihr

Nordhausen, den 22ten Junii 1793.

ergebener Diener
Reuenhahn d. j.

Eilfter Brief.

P. P.

Die Dritte Ihrer Verbesserungen an unsern bisherigen Destillirgefäßen, bestehet in einem Wasserkessel, Mohrenkopf, wie Sie es nennen, der den Helm umgeben und die Absicht haben soll, durch das darinn befindliche, stets zulaufende kalte Wasser, den Helm immerfort kalt zu erhalten, damit das Destillat nicht warm, sondern völlig abgekühlt, in die Vorlage komme. Und hier empfehlen und beschreiben Sie eine Maschine, die wegen ihrer vielfachen Zusammensetzung nicht nur äußerst wandelbar ist, sondern auch bey unsern großen Blasen, wegen ihrer Schwere, sehr kostbar werden müßte, und die noch außerdem andere Zubereitungen und Maschinen erfordert, um sie beständig mit laufenden Wasser zu versehen, und sie, beym Abheben von der Blase, in die Höhe zu winden. Ist es möglich, daß Sie uns als Chemiker, eine solche Maschine empfehlen können, die keinen Vortheil, sondern Nachtheil bringt? Ich

habe zwar selbst in meinem Buche, die Branntweinbrennerey, diese Kühlhüte empfohlen, aber jezt denke ich anders, ich widerrufe meine Empfehlung, da ich von ihrem Nachtheil überzeugt bin. Ich werde Ihnen meinen Satz blos aus der Erfahrung erweisen.

Diese lehret uns, daß der Helm, während der Destillation eben so heiß seyn muß, als die Blase. Auch Macquer in seinem chimischen Wörterbuche, ich weiß nicht sogleich unter welcher Rubrik, sagt: daß die guten practischen Chemisten wirklich wahrgenommen hätten, daß das Destilliren sogleich inne hielte, wenn man den Helm durch sehr kaltes Wasser stark abkühle, und daß das Uebergehen des Geistes in die Vorlage, nicht eher wieder anfange, bis daß der Helm sich wieder beträchtlich erhizt habe. Hätte ich aber auch dies im Macquer nicht gelesen, so würde ich mich von folgender Erfahrung haben überzeugen können, die schon vor 100 Jahren allen hiesigen Brennknechten bekannt war.

Diese, wenn sie zuweilen eine Getreideart brennen, die zum Einschiessen (das ist das Uebergehen der Meische mit Gewalt in die Vorlage) geneigt ist, z. B. Gerste, und sich dafür nicht retten können, dämpfen zuförderst das Feuer, durch Schließung aller Zuglöcher, und mehrentheils hilft das; aber zuweilen ist die Meische in der Blase in einer solchen Rage, daß das Zuschließen der Zuglöcher nichts hilft, sie kommt strohmweise in die Vorlage geschossen.

Alsdenn weiß der Brennknecht kein ander Mittel, er legt kalte nasse Tücher auf den Helm, und in den Augenblick hört das Einschießen auf, die Meische besänftiget sich, und gehet wieder in gehöriger Ordnung in Dünste über. Ist das nicht der stärkste Beweiß, daß die Destillation gehemmt wird, wenn der Helm mit der Hitze der Blase nicht in einem gewissen Verhältniß stehet? Dies physicalisch zu beweisen, unterstehe ich mich nicht, die Erfahrung muß blos entscheiden.

Durch das Abkühlen des Helms, wird zwar die Destillation nicht ganz gehemmt, aber doch zuverläßig erschwert. Die Dämpfe in der Blase können nicht anders, als durch verstärktes Feuer, in den Helm getrieben werden. Das ist Verschwendung der Zeit und der Feuerung.

Und zu welchem Endzweck sind denn unsere Kühlfässer, in denen das Schlangenrohr, während der Destillation, beständig im kalten Wasser liegt? Leisten sie nicht alles das, was Sie von Ihrem Kühlhut verlangen? Bey keiner Destillation in unsern hiesigen Brennereyen, gehet das Destillat warm in die Vorlage über, und geschiehet es ohngefähr, so ist das ein Versehen des Brennknechts, der bey zu heftigen Feuer destillirt, oder das Kühlfaß nicht voll kalt Wasser gepumpt hat. Auf einen andern Fall ist es nicht möglich, daß das Destillat warm übergehe.

Nur viere Ihrer Freunde unter einer Menge anderer, sagen Sie in Ihrer Abhandlung,

lung, hätten ein unbedingtes Zutrauen zu Ihren Vorschlägen gehabt, und ihr Brenngeräthe nach Ihrer Anleitung und unter Ihrer Aufsicht eingerichtet. Die Erfindung soll französisch seyn. Besser thäten die guten Franzosen, wenn sie einen Theil der Glieder ihres National-Convents in solche Kühlhüte sezten, damit deren Hitze gedämpft würde, die zur Schande der ganzen Nation schon so oft zu Faust- und Harr-Collisionen Anlaß gegeben hat. Aber Ihren 4 Freunden rathen Sie, von diesen Augenblick an: ihren Blasen viel Oberfläche, ihren Helm, er sey von welcher Form er wolle, ein Gerinne zu geben, und den Kühlhut wegzuwerfen, warlich! sie werden sich besser dabey stehen.

Ich bin kein Disputax disputandi disputandorum, mein werther Herr Berg-Commissair, ich nehme gern Lehren an. Aber diese Lehren müssen mich überzeugen, sonst folge ich ihnen nie, und wenn sie auch vom Engel Gabriel abstammten. Ich gebe daher noch immer zu, daß unsere Destillirgeräthe mancher Verbesserung fähig sind, und diese Verbesserung würde am ersten von Ihnen und Hr. Wiegleb zu erwarten seyn: Aber Theorie, Hypothesen sind hier unzulänglich, nur Erfahrung kann entscheiden.

Ich bin abermals hochachtend

Ihr

Nordhausen, den 23ten Junii 1793.

ergebenster Diener

Neuenhahn d. j.

Zwölfter Brief.

P. P.

Ihr Eifer wider die fehlerhafte Einrichtung der Oefen und deren Verschwendung im Feuer-Material, ist nicht ungegründet, und wirklich ist seit wenigen Jahren viel an deren Verbesserung gearbeitet worden. Leider! hatten aber die wenigsten Vorschläge einen guten Erfolg. Der Fehler mag darinn liegen, daß die meisten auf das Verhältniß keine Rücksicht nahmen, das Ofen und Feuerung, gegen die Größe der ins kochen zu bringenden Masse, nothwendig haben müssen. Man vergaß, was doch jede Küchenmagd schon weiß, daß z. B. vier Maaß Milch eine größere Feuerung bedürfen, als ein Maaß, wenn jene mit diesen in den nemlichen Zeitraum kochen sollen. So schrieb ein gewisser Mann ein dickes Buch, über die Verbesserung aller Art Oefen und Feuerheerde. Ein benachbarter Fürst ließ diesen Mann mit fürstlicher Equipage holen, um die Oefen seiner 6 Branntweinblasen, nach seiner neuen Verbesserung und unter seiner Aufsicht, umzusetzen. Es geschah. Man wollte sie nun gebrauchen: aber da der Feuerheerd so klein war, daß man nur wenige Stückchen ganz zart gespältes, ein Fuß langes Holz unterlegen, dieses aber ohnmöglich eine Blase mit mehr als 500 Maaß Flüßigkeit ins kochen bringen konnte; auch selbst nicht, wenn man immerfort Holz nachlegte: so musten

alle

alle diese Oefen wieder weggerissen und die vorige Art wieder erbauet werden.

Der Ofen, so wie Sie ihn empfehlen, ist ohnstreitig der vortheilhafteste, und eben der nemliche, den ich in meiner Branntweinbrennerey beschreibe und mit einem Kupfer erläutere. Unser Feuerheerd hat zwar nicht die eliptische Form des Ihrigen, er ist rund, nach der Form der Blase; aber dadurch, daß wir in der Gegend des Feuerloches, einen halben gemauerten Ring angebracht haben, wie Sie aus meinem Riß ersehen werden, der von unten auf dicht an die Blase schließt, gewinnen wir, daß der Rost kleiner wird, und die Hitze verhindert zum Feuerloche heraus zu gehen, so daß das Feuer nun gezwungen ist, dem Feuerloch gegen über, in die Höhe hinter die Blase zu schlagen, und sich hier rechts und links um die Blase zu wenden, da denn der Rauch vorn zu den Zugslöchern herausgehet, die mit der Blase in gleicher Höhe sind. So ist meine Blase, und ich muß sagen, sie hat einen außerordentlich starken Zug.

Eine jede Blase braucht nach Verhältniß ihrer Größe, mehr oder weniger Feuermaterial. 240 Maaß Flüßigkeit bedarf dessen nicht so viel als 800 Maaß. Leztere Quantität wird zwar mit eben so viel Feuerung, als man zu 240 Maaß bedarf, ins Kochen zu bringen seyn; aber dann würde dreymal so viel Zeit verlohren gehen.

In unsern Brennereyen, wenn das 4 Schuh lange Holz geschnitten, und überhaupt gut gewirthschaftet wird, consumiren wir täglich 48 Cubikfuß gut Büchenholz; wird es nicht geschnitten und weniger gut damit Hausgehalten, 64 Cubikfuß. Mit diesem Quanto wird in 24 Stunden, einmal eingebrauet, 4 läutern getrieben, und einmal Wein. Rechne ich nun zum Weinabtreiben doppelte Portion Holz, weil dieser dreymal so lange Zeit haben muß; so kommt zu jedesmaligen Abtreiben einer läuter 6 $\frac{6}{7}$ Cubikfuß Holz, aber wohl zu merken, zu einer Masse von mehr als 800 Maaß Flüßigkeit. Untersuchen Sie nun, ob Ihre Freunde eben so wohlfeil wegkommen? Kaum kann ich mehrere Holzersparniß erwarten. Torf, Steinkohlen, sind freylich wohlfeilere Feuermaterialien, wo man sie haben kann. Aber hier, sind wir zu Holz gezwungen, da unsere Nachbarn es ihren Finanzen zuträglicher finden, uns ihr theuer Holz zu verkaufen, als ihre Steinkohlen, die jezt nur von zweyen hiesigen Branntweinbrennern gebraunt werden, die so vorsichtig gewesen waren, auf einige Jahre einen Contract zu schließen. Für uns übrige Branntweinbrenner, sind diese sehr reichen Steinkohlengruben, heißt es, versoffen, und werden wahrscheinlich so lange versoffen bleiben, bis daß man für uns kein Holz mehr zu verkaufen hat. Der Verfasser, der erst in diesem Jahr herausgekommenen Durchflüge, durch Deutschland, die Niederlande und Frankreich, der oft aus einem

schiefen

schiefen Gesichtspunct sah, und den Volkscharacter aus einer Gesellschaft Pedanten, in die ihm das Schicksal auf seinen Durchflügen führte, beurtheilte, sagt unter andern von Nordhausen, daß man jezt daselbst beschäftiget sey, auf deren Gebieth, eine wichtige Steinkohlengrube zu eröfnen. Allein unser Territorium ist viel zu klein, kein pohlnischer Braten, auf den man Mineralien suchen könne, unser Versuch eine Steinkohlenader zu finden, mislang, wir fanden keine.

Aber darinn haben Sie vollkommen Recht, daß die Furcht grundlos ist, als ob der Branntwein vom Steinkohlenfeuer einen unangenehmen Geschmack annehme. Die zwey Freunde, die hier Steinkohlen brennen, machen gute Waare, niemand wird sie tadeln. Und doch ist das Gährungszimmer, so wie Sie vorschlagen, nicht von der Brennkammer abgesondert, das überhaupt der Fall in keiner Brennerey hier ist, auch gar keinen Vortheil verspricht.

Erlauben Sie mir zu seyn

Ihr

Nordhausen, den 23ten Junii 1793.

ergebener Diener
Neuenhahn d. j.

Dreyzehnter Brief.

P. P.

Die vornehmsten und eigenthümlichen Fehler unsers Kornbranntweins, sagen Sie, bestehen

hen

hen in einem brandigen und fuseligen Geschmack, in einem flaumen Ansehen und im Mangel an geistigen Theilen. Nun, von dieser Beschaffenheit müßte der Branntwein Ihrer Gegend seyn, den unsertigen darf dieser Vorwurf nie treffen. Ich will mich nicht dabey aufhalten, wie unser Branntwein den hohen Grad der Vollkommenheit erhält, der ihn in ganz Teutschland so berühmt macht, da mein Buch, die Branntweinbrennerey, dies genung erläutert; sondern nur noch hinzufügen, daß, so wenig wir hier im Stande sind Merseburger, Zerbster und andere Biere zu brauen, so wenig wird man an allen Orten Nordhäuser und Quedlinburger Branntwein brennen können. Kunst und Geschicklichkeit sind nicht allein hierzu hinreichend, mehrern Einfluß haben Luft und Wasser. Dies beweisen die Versuche, da man von entfernten Orten geschickte hiesige Brenner verschrieb, die ganz nach hiesigem Fuß verfahren mußten, und doch bey aller ihrer Kunst an diesen Orten keinen ächten Nordhäuser Branntwein verfertigen konnten.

Den Fuselgeschmack schreiben Sie dem ungemälzten Getreide zu. Wenn das an dem wäre, wehe uns Nordhäusern, da wir täglich nur den achten, auch wohl nur zehnten Theil Malz unserm Getreide zusetzen! Nein, der Fuselgeschmack entstehet, von der Unreinlichkeit, und von den Mangel an geistigen Theilen.

Es ist mir schon einigemal bey der Ausarbeitung dieser Briefe beygefallen, wenn ich Ihnen

von der Quantität Branntwein sagte, die wir von der nemlichen Portion Getreide mehr erhalten als Sie, daß Sie die gegründete Frage an mich thun könnten: aber was habt ihr denn für Branntwein in Nordhausen? ist er auch so stark an Geist als der unserige? Die Frage ist mir Recht, und als Antwort, wollen wir Beyde uns unsern Branntwein jezt vorprobiren. Mit dem Stechheber, das ist ein blechern Rohr, ein Zoll im Durchmesser, ein Fuß lang, unten sehr spitzig zulaufend, in Form einer Klistirspritze, oben geschlossen mit einem kleinen Loch, ziehe ich aus einem Faß Branntwein, mit dem Munde so viel Branntwein in das Rohr, als ich benöthiget bin. Diesen Branntwein lasse ich in ein Glaß, das unten sehr spitzig, oben flach ausläuft, also eine umgekehrte Pyramide vorstellt, hoch und scharf aus der kleinen Oefnung der Spitze des Hebers, laufen. Hier wird mein Branntwein im Glase oben einen kleinen Finger hohen Gescht oder Schaum werfen, der aus einer unendlichen Menge kleiner kristallenklarer Perlen besteht, die alle von einerley Größe sind, welcher Schaum aber von solcher Dauer ist, daß er nicht verschwindet, wenn man mit der Spitze des Stechhebers darinn herumleyert, auch wieder zusammen läuft, wenn man ihn voneinander bläßt. So ist mein Branntwein, so ist aller Nordhäuser, die ganze Oberfläche im Glase, muß einen kleinen Finger hoch mit Perlen besezt seyn. Nun halten Sie meinen Branntwein auch gegen das Licht, — er ist

kristallenklar; kosten Sie ihn nun auch; — und er schmeckt rein, nach keinen Schwanz von verdorbenen Früchten, oder gar nach Brand; — er schmeckt, wie ächter Nordhäuser schmecken muß. Nun probiren Sie auch Ihren Branntwein, und bey Gelegenheit haben Ste die Güte mir zu sagen, ob er die nemlichen Proben auch ausgehalten hat?

Sie werden mir einwerfen, dieses mein Probiren sey unbestimmt, es müsse nach Graden geschehen, um das Verhältniß zwischen bessern und schlechtern Branntwein genau anzuzeigen, und dieser Einwurf hat Grund. Allein wir können uns in unsern Brennereyen keines solchen Instruments bedienen, das die Stärke des Branntweins nach Graden bestimmt, es ist nur dann zu gebrauchen, wenn der Branntwein bereits verfertiget ist. Unsere besten Branntweinswagen sind die Blau- und Weißkittel, deren Geschmack so fein ist, und die so gute Kenner sind, daß sie den allergeringsten Fehler, im Augenblick anzeigen. Gesezt aber auch, man wisse die Stärke eines Branntweins nach Graden zu bestimmen: wird diese Sprache bestimmt zu nennen seyn, wenn das dazu erforderliche Instrument nicht aller Orten einerley Maaß hat?

Bis zum vergangenen Frühjahr hatte ich noch nie ein solch Instrument gesehen, was man eine Branntweinswage nennt, ich konnte mir keinen Begriff davon machen. Nun aber kenne ich es, durch einen Freund (ich mag Männer

gar

gar zu gern öffentlich nennen, die Kopf haben und ihrem Metier Ehre machen) den Kaufmann und Weinhändler Herrn Mahlstedte in Eimbeck. Dieser hatte bey seiner Durchreise allhier, eine dergleichen Branntweinswage bey sich, die aus einen gelben meßingenen hohlen Cylinder bestand, von Inhalt circa eines halben Maaßes, in dem, von eben dem Metall, eine Röhre mit den bemerkten Graden, und unten angefügter Kugel, sich befand. Dieses sehr sauber gefertigte Instrument, war von einem Künstler in Eimbeck, und kostete 3 ½ Rthlr. Nun wuste ich aber den Gebrauch des Instruments noch nicht, Herr Mahlstedte lernte mir auch diesen kennen. Der Cylinder wurde aus einem meiner Branntweinfasse, nicht ganz voll Branntwein gezogen, die Röhre mit der Kugel hineingesezt, und so senkte sich diese so tief, als es die Menge derer im Branntwein befindlichen geistigen Theile gestattete. 6 ¾ Grad war das Ziel, und also auch die Grade der Stärke meines Branntweins. Ein hiesiger Freund, Herr D., hatte sich darauf nach dem Modell eben eines solchen Instruments, das ein anderer hier durchreisender Fremder bey sich gehabt hatte, bey einem hiesigen geschickten Klempner, eine dergleichen Branntweinswage verfertigen lassen, die eben so gestaltet war, wie die obige, auch sehr sauber gearbeitet, und nur 2 ½ Rthlr. kostete, da der Cylinder nur aus Weißblech bestand. Noch kaum vor 8 Tagen wieß mir gedachter Freund sein Instrument, probirte meis-

nen Branntwein, und er hielt 6 Grad. Sind Ihnen nun — wie ich nicht zweifle — diese Instrumente bekannt, und sind ihre Grade aller Orten gleich, so werden Sie auch nun entscheiden können, ob mein Branntwein schwach oder stark zu nennen ist: und von solcher Güte als der meinige, ist er in ganz Nordhausen.

Hier in diesem Augenblick fällt mir Ihr im Schlusse Ihrer Abhandlung erwähnter Freund aus dem Fürstenthum G. bey, der Ihnen schrieb: sein neuer Brenner habe ihm täglich ein Faß Branntwein geliefert, der 1 bis 2 Grad stärker gewesen wäre, wie der Nordhäuser. Das fiel mir auf! aber es fiel mir auch in den Augenblick ein, ob wohl Ihr Freund, von dem ich in der Folge mehr sagen werde, denn ich kenne ihn, auch ächten, unverfälschten nordhäuser Branntwein, zu seiner Probe gebraucht hat? Die Fuhrleute haben zuweilen Appetit auf der Reise, ein Schnäpschen zu machen, sie ziehen eine Flasche voll aus einem Fasse, ersetzen diese mit Wasser, nun, dann müssen sich freylich die Grade reduciren, und verfälschter Branntwein für guter Nordhäuser passiren.

Ihr Rath, beym Weinmachen keinen Nachlauf unter die geistigen Theile zu mischen, sondern den eigentlichen Weingeist allein aufzufangen, und diesen nochmals mit Brunnenwasser so weit zu verdünnen, als er verdünnt werden muß, ist vortreflich. Aber wie viel Weingeist sollen Ihre Freunde auffangen? wenn eher hört er auf Weingeist zu heißen? Das sagen Sie

nicht. —

nicht. — Im 29ten Kapitel meiner Branntweinbrennerey, finden Sie es.

Ferner sagen Sie, den reinsten und besten Geschmack ertheile man dem Branntwein, wenn man auf die Läuter einer Blase von 240 Maaß, 10 Pfund pulverisirte Kohle werfe, und über diese den Wein destillire. Aber wie viel Kohlenstaub müßten wir dann auf unsere kleinsten Blasen von 800 Maaß, und auf die ganz großen von 1800 Maaß haben? Im Kleinen gebe ich den Vortheil zu, aber im Großen ist er nicht zu genießen.

Ich bin mit aller Hochachtung

Ihr

Nordhausen, den 23ten Junii 1793.

ergebener Diener
Neuenhahn d. j.

Vierzehnter Brief.

P. P.

Sie werden aus meinen ersten 13 Briefen ersehen haben, daß ich Ihre Abhandlung ganz durchstudirt habe. Daß ich Ihnen widersprach, darf und wird Sie nicht beleidigen, da Sie ein Menschenfreund sind und Aufklärung lieben. Den Beweiß geben Ihre Schriften, die Sie zum Besten Ihrer Mitbürger ausarbeiteten. Es kann seyn, daß die Gründe meiner Einwürfe Sie nicht überzeugen, und ich erwarte es gern, daß Sie mich widerlegen. Sind Ihre Beweise

der Art, daß sie mich befriedigen; so schweige ich; befriedigen sie mich nicht, so antworte ich. Ich denke nicht, daß das ökonomische Publikum, das uns liest, dabey verlieren soll, denn durch Widerspruch entspringt Wahrheit. Nur bitte ich, bauen Sie keine Schlüsse auf die Erfahrungen anderer Freunde, man muß mit eigenen Augen sehen, mit eigenen Händen greifen; so will es die Branntweinbrennerey. Das traue ich aber Ihrer Scharfsichtigkeit, und Ihren bekannten chemischen Kenntnissen zu, daß wir Ihnen manche nüzliche Entdeckung zu danken haben würden, wenn Sie eine eigene Brennerey besäßen. Ich bin nicht so stolz, zu glauben, als ob unsere Brennereyen allhier, den höchsten Grad der Vollkommenheit erreicht hätten, obschon ich doch noch keinen bessern kenne: vielmehr bin ich gewiß überzeugt, daß manche Stücke derselben noch einer Verbesserung fähig sind. So dachte ein nun verstorbener hiesiger Branntweinbrenner nicht. Er hörete von meinen Versuchen: "Sie werden doch nichts neues erfinden, sagte er mir einstmals ins Gesicht, und wenn Sie 50 Jahre brennen." Er sezte also zum voraus, daß unsere Brennereyen den höchsten Grad der Vollkommenheit erreicht hätten, und das war diesen 70jährigen guten Mann zu verzeihen. So lange also, mein lieber Herr Berg: Commissair, Sie nicht eine eigene Brennerey besitzen, in der Sie Ihre Vorschläge selbst zuvor erproben können, fahren Sie lieber fort, uns mit Ihren chemischen

Schriften zu beschenken, die allemal Meisterhand verrathen. Denn bis jezt waren Ihre Vorschläge für Branntweinbrenner, theils undhunlich, theils gar schädlich, theils längst bekannt. Der chemische Theil der Branntweinbrennerey aber, ist für Sie ein Fach, das Sie und ein Wiegleb bearbeiten könnten, zum Beyspiel gebe ich Ihnen folgende Aufgabe:

Der Herr Commiss. R. Riem macht uns in seiner Encyklopädie mit einer Fruchtmolkenbrennerey bekannt, von der bereits zuvor der Herr Staatsrath Ritschkow in den Abhandlungen der freyen ökonom. Gesellschaft in Petersburg v. J. 1767. eine Anzeige gegeben. Diese sonderbare Art Brennerey wird Ihnen bereits bekannt seyn, und beziehe ich mich deshalb mit mehrern auf das 32 Kap. meiner Branntweinbrennerey. Hier nur so viel: Wenn die Molken in Verbindung mit Getreide, noch einmal so viel Branntwein geben, als gewöhnlich, so ist wahrscheinlich ihr bey sich führendes Alkali die Ursache. Wir können aber ohnmöglich in unsern großen Brennereyen so viel Molken haben. Sollten wir daher nicht unserm Getreide ein anderes eben so wohlfeiles Alkali beysetzen können, das leichter zu haben, und eben so geschickt sey, die mehligten Körner völlig aufzuschließen? Ich traue es Ihrer Kunst zu, ein dergleichen Material zu entdecken, und wäre das: so würden Sie eine der allernüzlichsten Erfindungen gemacht haben, und sich zum Lohn den Dank der Welt gewiß erwerben. Nun noch

zum Schluß, den Brief Ihres Freundes aus dem Fürstenthum G., den Sie als ein merkwürdig Beyspiel anführen, wie sehr es auf Reinlichkeit und Auswahl der Materialien, bey Betreibung der Branntweinbrennerey ankomme.

Der nemliche Freund (der Ch. H. Beamte, Herr L. A. H. zu R.) schrieb auch an mich. Da dieser Brief einige Nebenumstände mehr enthält, als der Ihrige, und dies Beyspiel überhaupt merkwürdig ist, so theile ich ihn hier mit:

"Ich habe gestern ihre Abhandlung vom Branntweinbrennen durch einen Expressen von Göttingen holen lassen, um mich daraus in Ansehnng einer Fatalität, die bey meiner hiesigen Branntweinbrennerey eintritt, Raths zu erhohlen, aber vergeblich. Verzeihen sie daher, wenn ich mich in dieser Angelegenheit an sie wende. Bevor ich aber ihnen den Verlust, den ich jezt erleide, erzähle, muß ich einiges vorausschicken. Schon vor sehr langen Jahren ist bey der hiesigen herrschaftlichen Pacht eine Branntweinbrennerey befindlich gewesen. Einer meiner Vorgänger muste vor ohngefähr 20 Jahren deshalb, weil er den Licent defraudiret hatte, 400 Rthlr. Strafe bezahlen, und aus diesem Grunde hörete er mit Branntweinbrennen ganz auf. Mein Vorgänger, der Amtmann F. zu C. erbauete eine neue Brennerey, die ihm über 2000 Rthlr. kostete, und nahm dazu einen nordhäuser Brenner, der sich hier ansäßig gemacht, und schon lange hier gebrannt hatte. Der Branntwein, den dieser Brenner gewann, war der beste und berühmteste in der ganzen hiesigen Gegend, und er wurde vorzüglich gesucht. Er schaffte aus 1000 Pfund Roggen und Malz allezeit ein nordhäuser Faß, auch wohl mehr. (Dieser Brenner hat sein Metier verstanden,

"das

"das siehet man hieraus. Meine Anm.) Dies dauerte
"aber nicht länger, als von Michaelis bis in die Mitte
"des Januar oder Februar. Dann fing der Brannt-
"wein an abzunehmen. Statt 56 Stübchen wurden
"anfänglich 50, nachher 45, 30, 25, 42, 35, 48 ꝛc.
"gewonnen. Sonderbar war es, daß der Branntwein
"nicht allmählig abnahm, sondern zuweilen sehr plözlich
"fiel, und wieder stieg. Niemand wuste die Ursache
"davon zu errathen. Der Brenner gab bald die Schuld
"auf die Frucht. Wurde er überwiesen, daß die Frucht
"die nemliche sey, woraus er vielleicht 8 Tage vorher
"statt jezt 25 Stübchen, 56 gebrannt hatte, so sollte
"der Müller gestohlen haben. Wenn ihm vorgehalten
"wurde, daß die Frucht gewogen, und das nemliche
"Gewicht wieder geliefert sey, so war es angefeuchter,
"Grand zu Vermehrung des Gewichts dazwischen ge-
"worfen ꝛc. Konnte er mit diesem allen nicht durchkom-
"men, so sollte das Wasser vom aufgehenden Schnee
"die Schuld haben. NB. ich habe hier laufend Wasser
"zum Abkühlen und Einbrennen."

"So gieng dies 10 Jahr hindurch, und das was
"von Michälis bis heil. 3 Könige gewonnen war, gieng
"bis Johannis gedoppelt verlohren. Als ich vor 3 Jah-
"ren hier ankam, versuchte ich es ebenfalls mit diesem
"Brenner. Allein es gieng mir eben so, und ich muste
"zu meinem größten Nachtheil mein Mastvieh, wovon
"ich glücklicherweise nicht viel aufgestellet hatte, mit
"Schrot mästen, und für den halben Werth weggeben.
"Einige geschickte Brenner, die ich nachher zu Rathe
"zog, glaubten den Grund darinn zu finden, daß die
"Gefäße nicht reinlich genung gehalten worden, und
"die darinn befindliche Eßigsäure die Meische verderbe.
"Es war gegründet, daß der alte Brenner nicht reinlich
"genung war, und daß sich wirklich Eßigsäure in den
"Geschirren befand. Zwey Jahr lang brannte ich nicht.
"Weil ich aber an das Gebäude 1600 Rthlr. gewand
"hatte und dies Capital gern verzinset haben wollte, so
"entschloß ich mich wieder zu brennen, zumal das Holz

"hier sehr wohlfeil ist, und das Fuder mit 4 Pferden
"nur 4 ggr. kostet. (Welcher Unterschied! bey uns ko-
"stet ein solch Fuder von 3 Malter, jezt 7 ½ Rthlr.
"Meine Anm.) Ich nahm einen andern Brenner an,
"der wegen seiner Reinlichkeit und Geschicklichkeit be-
"kannt war. Vom Herbst an bis etwa vor 3 Wochen
"bekam ich von 1000 Pfund Schrot allezeit ein Faß
"Branntwein von 7 bis 8 Grad, wenn dagegen der
"Nordhäuser, der in dem benachbarten Hildesheimi-
"schen häufig zu haben ist, nach eben dieser Probe
"nur 5 : 6 Grad hielt. Vor 3 Wochen (der Brief
"war vom 12ten Februar 1793.) fieng der Branntwein
"an abzunehmen, jedoch nicht in der Maaße wie vor-
"hin. Zufällig kam ein Branntweinbrenner, Nahmens
"Eußem aus Cölln, der mir durch einen dritten em-
"pfohlen war, und both seine Dienste an. Ich hatte
"gar nicht die Absicht, ihn hier zu behalten, weil ich
"ihn nicht kannte, und er mir ein Landstreicher zu seyn
"schien. Als er mir indessen sein Empfehlungsschreiben
"zeigte, behielt ich ihn, ob ich etwa noch etwas von
"ihm lernen könnte, (und das war brav gedacht; man
"darf keinen Menschen zu geringe ansehen, oft kann
"man von ihm lernen. Meine Anm.) denn damals
"fehlten etwa 2 bis 4 Stübchen. Ich führte ihn in
"meine Brennerey. Er untersuchte eine Büdde, die
"erst vor 2 Stunden eingerührt, und noch nicht gesetz-
"let worden, und siehe da, sie war schon ganz sauer.
"Er sagte, daß ihm dergleichen noch nie vorgekommen,
"ob er gleich 32 Jahr auf seine Kunst gereiset. Alle
"übrige 5 Büdden, die zum Theil klar, zum Theil
"auch noch in Gährung waren, hatten Eßig-
"säure. NB. Seit 14 Tagen wollten die Büdden
"nicht anders durchbrechen, als wenn ich auf ein Faß
"5 Kannen oder 2 ½ Stübchen des schönsten Gestes
"nahm, und blos für diesen Artikel 1 ½ Rthlr. ans
"wandte. Diese Büdden musten nunmehro erst abge-
"brannt werden, und es fehlten an jedem Faß 6 bis
"12 Kannen. Obgleich der Brenner sagte, er könne

"nicht

"nicht begreifen, wie die erste geprüfte Bütte ein "Quartier Branntwein geben können, so hatte sie doch, "als sie angebrochen wurde, einen Geruch wie starker "Branntwein, und sehr starken Spiritus, so, daß das "Faß gewiß übrig voll geworden wäre, wenn die dazu "gehörige Bütte eben so gewesen.

"Der neue Brenner reinigte nunmehro die in "Säure gerathenen Bütten dadurch, daß er einige Ei"mer voll kochend Wasser darin gab, solche eine halbe "Stunde stehen ließ, da dann, wenn der Deckel aufge"deckt wurde, mir eine entsezliche Säure in die Nase "stieg. Nachher wurde ein guter Schuß Pulver, der "mit gestoßenem Schwefel überstreuet war, in die Bütte "geleget, diese zugedeckt, und jenes angezündet. Hier"durch verlohr sich alle Säure, und die Meische war "nach 12 Stunden, auch denn, wenn sie schon mehrere "Stunden in Gährung gewesen, noch immer Honigsüß. "Ich lernte von den Mann viele Handgriffe, eine merk"liche Gesterersparung, menagirte viel Holz, und glaubte "nun, ich wäre nunmehro der glücklichste Brenner in "der hiesigen Gegend.

"Beyläufig muß ich bemerken, daß der reisende "Brenner nur in sehr wenigen Stücken von der in Ih"rem Buche beschriebenen Methode abgeht, die jedoch "gar nichts wesentliches enthalten.

"Die von ihm eingemischten und angestellten Büt"ten gohren vortreflich. Aber an den ersten Faß, so "er verfertigte, fehlten 12 Kannen, und die Probe "war nicht sonderlich. Dies wurde darauf geschoben, "daß aus einem Versehen $\frac{2}{3}$ nordhäuser Scheffel weniger "genommen waren. Diese $\frac{2}{3}$ Scheffel waren zu dem "zweyten Brande mehr genommen, und ich dachte we"nigstens einen Theil jener 12 Kannen wieder zu gewin"nen. Allein gerade das Gegentheil. Ich verlohr "noch 8 Kannen mehr. Ehegestern verlohr ich 25 Kan"nen und gestern 30 Kannen. Heute verliere ich nur "18 Kannen, und der Branntwein ist um einen Grad "stärker, als der, da ich 30 Kannen verlor. Ich kann

"schlech-

"schlechterdings nicht begreifen, woher dieser Abgang
"entstehet. Den leztern Umstand erkläre ich daher, daß
"ich statt Flußwasser zum Einbrennen, Wasser aus ei-
"nem treflichen Brunnen nahm, den ich aus Vorsicht
"in der Brennerey selbst anlegen lassen. (Das ist aller-
dings nothwendig, eine jede Brennerey muß ihren
Brunnen haben, denn Fleßwasser, das bey anhalten-
den Regen trübe wird, und oft mineralische Theile zu
solcher Zeit annimmt, thut nie gut, auch ist es im
Sommer zu warm; Brunnenwasser aber, wenn es
nicht gar zu flach liegt, hat Sommer und Winter ei-
nerley Wärmegrad. Meine Anm.) "Ich lasse die besten
"Früchte zum Branntwein nehmen, und kaufe sie auf
"mehrere Metlen aus Berggegenden. Alsdenn lasse ich
"solche auf einer Mühle so rein mahlen, daß auch nicht
"ein Korn Trespen darin bleibt. Ich werde noch ein-
"mal einen andern Versuch machen, und das Wasser
"aus einer benachbarten Quelle fahren lassen, obgleich
"der hiesige Ilmenfluß das schönste Wasser liefert. Reüs-
"sirt dieser Versuch: so glaube ich die Ursache entdeckt
"zu haben. Gewöhnlich um heil. 3 Könige, oder wenn
"der Schnee aufgehet, wird das Wasser aus der Ilme
"2 bis 3 Stunden von hier auf Wiesen geleitet, und
"diese damit gewässert. Dies Wasser fällt nun zwar
"wieder in den Fluß, wird aber immer wieder gefan-
"gen und auf Wiesen gebracht, die öfters 20 Fuß hoch
"über dem Fluß am Berge liegen. Da diese Wiesen
"durch das Wässern ungemein gedünget werden, und
"das herrlichste Gras liefern, so vermuthe ich fast, daß
"die in dem Wasser befindliche Salz- oder Salpeter-
"theile, entweder auf den Wiesen verbleiben, oder aber
"von der Luft verzehrt werden, da das Wasser, wenig-
"stens auf 40 bis 50 Wiesen in große Flächen verbrei-
"tet wird."

Mein erster Gedanke war allerdings, daß das Wasser auf diesen Wiesen gewisse schädliche Theile angenommen haben müsse, die den Ver-
lust am Branntwein zu Wege gebracht haben

müß-

müßten. Allein dennoch war es mir nicht glaubhaft, daß dies Wasser an den ganz enormen Abschlag, von 56 auf 25 Stübchen allein Ursach seyn könne. Ich fiel also auf den Gedanken, daß vielleicht die Destilliergefäße, Blase oder Helm, eine Oefnung hätten, wodurch der größte Theil der geistigen Theile unmerklich verflöge. Diesen Gedanken theilte ich dem Freunde mit. Allein ich hatte geirret, Sie hatten das Fleck besser getroffen, indem Sie behaupteten: daß dieses Wasser aus den Halmen, Wurzeln und Keimen der Gräsereyen und Wiesenpflanzen, die im Herbst zurückbleiben, und nicht ganz zerstört werden, sondern theils durch Gährung und Fäulniß nur halb aufgerieben, theils auch mehr oder weniger vermodert, die Wiesen bedecken, gewisse sogenannte extractartige Theile an sich nähme, die zur sauren Gährung geneigt wären. Sie hatten daher dem Freunde den Rath gegeben, alle seine Büdden durch öfteres Ausbrennen mit kochendem Wasser, und durch Verbrennen des bloßen Schießpulvers in denselben, von Säure und verdorbener Luft zu reinigen. Dann solle er sich zum Einmeischen und Einbrennen, zum Scheuren der Blase und der Büdden, des reinen Quell- oder Brunnenwassers bedienen, u. s. w.

Daß Sie den besten Rath gegeben hatten, beweiset die Antwort Ihres Freundes an Sie, in welcher er aber doch sagt, das Faß nicht voll erhalten zu haben: Sodann auch die Gegenantwort an mich, unterm 29ten Julii 1793.

Die

die ich ebenfalls mittheilen will, da ihr Inhalt manchem Branntweinbrenner von Nutzen seyn kann.

"Sie waren der Meinung, daß vielleicht "eine geringe Oeffnung in den Helm oder der "Blase diesen Abgang verursachen müsse. Ich "habe jezt die Ursache entdeckt. Mein erster "Brenner, bey dem ich jene sehr merkliche Dif- "ferenz bemerkte, war zwar in Ansehung der "Geschirre sehr reinlich. Die Büdden wurden "nach jedesmaliger Ausleerung immer mit ko- "chendem Wasser ausgescheuert. Indessen be- "merkte ich doch, daß die Meische, wenn sie "kaum 3 Stunden eingebrauet war, schon einen "säuerlichen Geschmack zeigeten, und nach Ver- "lauf der Stellungszeit war sie schon ganz sauer. "Mir wurden mehrere Mittel angerathen, um "die Säure aus den Geschirren zu bringen, und "unter andern, ich sollte die Büdden mit Ha- "berstroh dergestalt ausbrennen lassen, daß an "dem Holze eine Kohle zurückbliebe, welche "man demnächst mit einem Ziehmesser heraus- "schneiden müsse. Allein eines Theils schien es "mir etwas kostbar zu seyn, alle Jahr 6 neue "Büdden, die mir 70 Rthlr. kosteten, anzu- "schaffen, denn sie konnten leicht in dreyenma- "len ganz verbrannt werden; andern Theils ur- "theilte ich, daß die in den Stäben befindliche "Säure durch das angebrachte Feuer, noch "weiter ins Holz getrieben werden, und sich "nachher, wenn kochendes Wasser hineinkäme, "wieder herausziehen würde. Ich ließ daher

"die

"die Bütten jedesmal mit kochenden Spülleich
"ausbrennen, und eine halbe Stunde zugedeckt
"stehen, solches auch wöchentlich zweymal, so
"wie sie leer wurden, mit kochenden Wasser wie-
"derhohlen. Es dauerte aber wenigstens 3 Wo-
"chen, bis ich die überhand genommene Säure
"gänzlich herausbringen konnte, und seitdem
"habe ich jedesmal den gehörigen Branntwein
"erhalten, wenn nicht etwa der Gest sauer ge-
"wesen, und die Meische nicht gehörig gegohren
"gehabt. Beyläufig muß ich sagen, daß ich
"auch dann und wann, von Meische, die nicht
"durchgebrochen, fürtreflichern und mehrern
"Branntwein erhalten, als von durchgebroche-
"ner Meische. (Und das ganz natürlich; eine
Meische, die gar zu heftig gährt, und auf der
Decke lauter Kreppeln wirft, wie man das
hier nennt, giebt allemal weniger Branntwein,
als eine langsam gährende Meische, die nur hier
und da durchbricht. Meine Anm.)

"Sonderbar aber ist es, daß ich dann
"und wann Branntwein habe, der mehrere
"Grad stärker ist und keine Probe hält, als an-
"derer schwächerer, der sehr gut probet. (Wein-
geist probet nie eher, bis daß er durch wäßerigte
Theile oder Pflegma ist verdickt worden. Aber
das kann hier der Fall nicht seyn. Meine Anm.)
"Ich vermuthe daher, daß es auch noch ein
"Mittel giebt, um den Branntwein eine anhal-
"tende Probe zu geben, denn die mit Pottasche
"ist nicht von Dauer. (Ich kenne keins, gäbe

es

es aber eines, würde es wohl die großen Kenner, die Weiß- und Blaukittel hinter das Licht führen? ich zweifle. M. A.) "Ein erst vor "wenig Tagen mir communicirtes Mittel, ein "paar Kannen Hopfenwasser über die Meische "gleich nach der Stellung zu gießen, habe ich "zwar ein paarmal gut gefunden, kann aber "mich davon nicht mit Gewißheit überzeugen, "da ich aufgehört zu brennen. (Zur Probe kann Hopfenwasser wohl nichts beytragen, wohl aber zur Sommerzeit die Meische vor Säure zu bewahren. M. A.)

So hatte also Ihr Freund die Ursache seines Schadens entdeckt, und gab einen Beweiß, wie sehr es bey der Branntweinbrennerey auf Auswahl der Materialien ankommt. Wasser ist ohnfehlbar eines der Hauptstücke, darauf man zu sehen hat. Aus diesem Grunde ist hier keine Brennerey, die nicht Brunnen- und Fließwasser zugleich hätte. Wir bedienen uns des einen und des andern, nach Beschaffenheit der Umstände. Die Zeit der Flachsröste ist für uns eine der gefährlichen Perioden, in der wir das Fließwasser vermeiden. Wahrscheinlich nimmt das Wasser dann von dem Flachs gewisse saure Theile an, die uns allemal Verlust am Branntwein verschaffen. Indessen ereignen sich nicht selten andere Vorfälle in den Brennereyen, deren Grund wir nicht gleich einzusehen im Stande sind. Von dieser Art geschiehet im folgenden Briefe Erwähnung, den ich von einem Freunde

aus

aus Sachsen erhielt, und den ich noch mittheilen will.

"Ich brenne auf meinem Gut auch Branntwein, aber blos meinem Vieh, wegen des "Futtermangels, etwas Tränke zu verschaffen, "außerdem würde ich es unterlassen, weil jeder "Kerl, der nichts gelernt hat, oder nicht viel "arbeiten will, hier auf dem Lande Branntwein "brennt, und ihn auf der Schiebekarre in Dörfern Haus vor Haus zum Verkauf herumfährt. "Mein Brennen geht nur ins Kleine, und ist, "wie sie sagen, nur Sudeley. Ich meische "1 ½ Dresdener Scheffel ein, worunter 3 Mezzen Gerstenmalz befindlich. Dieses Schrot "wiegt zusammen 240 Pfund. Davon mache "ich 4 Blasen, und erhalte nur 40 Dresdner "Kannen, (sind bey Ihnen 40 Maaß, m. A.) "zwar guten Branntwein, welcher aber, was "das schlimmste ist, hell und klar durch die "Röhren in die Vorlage gehet, aber wenn ich "die Vorlage ausgieße, der Branntwein trübe "oder besser zu sagen bläulicht ist, und so bleibet, wenn er auch 4 Wochen gelegen hat. "Der Nachgang hingegen, obschon er garstig "und sauer schmeckt, ist und bleibet helle. Nun "muß ich ich den Branntwein durch Baumwolle "filtriren, da denn auf der Wolle ein blaugrauer "Schleim sich sammlet, der Branntwein aber "nun helle wird.

"Nur zweymal habe ich seit Michael des "vor. J. hellen, klaren, perlichten und rein-

"schmeckenden Branntwein, und zwar 45 Kan-
"nen aus 1 ½ Scheffel Schrot, wie oben gesagt,
"erhalten." (Ist viel zu wenig, und müßten we-
nigstens 60 Kannen seyn. Meine Anmerk.)
"Nachher und bis dato habe ich 5 Kannen, von
"eben so viel Schrot, weniger und zwar trüben
"Branntwein bekommen, obschon ich jedesmal
"selbst dabey gewesen bin, und alle Verände-
"rungen mit möglichster Aufsicht vorgenommen;
"so habe ich den Fehler doch nicht gefunden.
"Von meiner seel. Frau, welche dieses Geschäfte
"bey ihrem Leben besorgte, habe ich diese Kla-
"gen nie gehört. Sachverständige Leute darüber
"zu befragen, finde ich nicht rathsam, weil dies
"ses Geschäft hier zu Lande nur von gemeinen
"Leuten oder Brennknechten besorgt wird, die
"aus jeder Weltbekannten Sache Geheimnisse
"machen.

"Ich kaufte mir ihr Buch, und laß es,
"nicht einmal, sondern manche Stelle wohl
"10mal, aber ich bin nicht klüger geworden.
"Ich habe zwar nach Ihrer Vorschrift mit dem
"Einteigen, Einbrennen, Stellen u. s. w.
"mich gerichtet, allein trotz aller Veränderun-
"gen, erhielt ich nicht mehr, auch keinen hellen,
"sondern blauen Branntwein. Ich wende mich
"also u. s. w.

"Sie schreiben vom Anbrennen in der
"Blase. Ich klage nicht, seitdem ich statt des
"Rührholzes einen Besem gebrauche. Das
"Rühren mit dem Besem ist sehr leicht, ein

"ein

"einzigmal umdrehen, verrichtet eben so viel als
"20mal mit dem Rührholz, und doch wird nicht
"ein jedes Fleckchen berührt und vor dem An-
"brennen gesichert. (Nun, das Ding läßt
"sich hören! M. A.) Der Besem wird, wie
"ein gemeiner Stubenbesem von birkenen Reisig,
"rund, nicht breit, nach Verhältniß der Blase,
"gebunden, und unten, wie eine Bürste ver-
"stuzt, oben aber ein Stiel von hartem Holz
"recht fest hineingeschlagen. In den Hals der
"Blase wird ein rundes Brett accurat einge-
"paßt, und dieses auf ein ander Brett, welches
"einen Zoll über den Hals weggehen und eckigt
"seyn kann, mit 4 Nägeln genagelt, so daß sich
"diese Decke nicht schieben kann. In der Mitte
"des zusammen genagelten Deckels wird ein Loch
"gebohrt, daß der Stiel des Besens gut durch-
"gehet. Nun wird mit einer Hand der Besem,
"mittelst des Stiels in Bewegung gesezt, ge-
"drehet, und übers Creuz gefahren, bis die
"Metsche kochen will. Es brennt nie auf diese
"Weise in der Blase an, sondern sie wird ganz
"blank erhalten. (Ich habe nichts dawider,
der Besem muß mehr leisten, als unser Rühr-
holz, das wohl nicht immer alle Puncte berührt.
M. A.) "Die angebrannte Blase läßt sich
"mit ein Stück Schmiedekohle vorzüglich gut
"rein machen, u. s. w."

Ich antwortete dem Freund: daß da sein Branntwein klar und helle aus dem Rohr komme, eben so auch sein Nachgang, hingegen aber erst

erst in der Vorlage die blaue Farbe erhalte, und hieraus, beym Filtriren, einen blaugrauen Schleim zurücklasse: so könne die Schuld an nichts andern, als an einer unreinen Vorlage liegen, oder an den dazu gebrauchten Filtrirlappen, besonders wenn dieser zuvor beym Abtreiben der Metschen sey gebraucht worden, welche gewöhnlich einen dergleichen blaugrauen Schleim im Filtrirlappen zurücklassen.

Und von dieser Art Briefe könnte ich noch eine Menge darlegen, die alle, mehr oder weniger, ganz sonderbare Vorfälle in den Brennereyen enthalten, und die mir nicht selten schwer zu entscheiden waren, wenn besonders Lokalumstände dabey obwalteten.

Ich bin abermals hochachtend

Ihr

Nordhausen, den 24ten Junii, 1793.

ergebener Diener
Neuenhahn d. j.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Neuenhahn, Carl Christian Adolph,

Beyträge zur Branntweinbrennerey in Briefen an den Herrn Berg-Commissair Westrumb über dessen Bemerkungen und Vorschläge für Branntweinbrenner

Erfurt 1793

Oecon. 1321 m
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10298020-2
VD18 10611789